Diferite feluri de ouă

Ouă fierte

Se pun ouăle în apă fierbiute şi se lasă 5—6 mi nute. Se pot pune la foc cu apă rece. Când e aproap apa să dea în clocote, sunt gata.

Ochiuri în apă

Se pune apa la fiert într'o tigaie fără pereţi înalţ pui sare, când apa fierbe, spargi ouăle câte unul, le d drumul în apă, tragi tigaia pe marginea plitei. Când s' întărit albuşul, sunt gata, le scoţi cu o lingură lată cu gău de luat spuma dela supă, se aşează pe farfurie, se toarn peste ele unt fierbinte. Se pot mânca şi fară unt.

Ochiuri în unt

Se pune pe plită (maşină) un vas care merge la f şi se poate pune pe masă, se pune în el 1—2 linguri d unt, când untul e fierbinte se sparg şi se toarnă ouăle şi la ochiurile celelalte, se pune sare şi se lasă să se î tărească după plăcere, se pune unt după numărul ouăl şi persoanelor.

Omletă cu brânză

Intr'o tigae de fer cu coadă pui o jumătate lingu de unt, într'o strachină baţi 3 oauă cu sarea trebuitoa

când untul e fierbinte torni ouăle, mişcând tigaia ca să aibă timp să se coacă complect. Când partea de desupt e rumenă şi cea deasupra nu mai este lichidă, presari cu brânză,, fie de putină, fie şvaiţer, telemea sau caşcaval grecesc, iei tigaia de pe foc, îndoi cu cuţitul omleta şi o pui pe farfurie. Se socoteşte câte un ou de persoană. După ce ai aşezat-o pe farfurie se pune aceasta în cuptor ca să stea caldă şi să se topească brânza, în care timp le prepari pe celelalte.

Omletă simplă

Se face exact ca cea cu brânză, decât, când se bate oul, se pune în el puţin pătrunjel verde tocat mărunt şi cui îi place pune şi cozi de ceapă verde.

Omletă cu jambon (şuncă)

Se bat ouăle şi se pune în el jambon slab tocat mărunt, cam o lingură plină de jambon de fiecare omletă. Se coace ca şi celelalte.

Ouă umplute

Se fierbe ouăle tari, se observă să nu crape la fiert, când sunt gata se pun în apă rece, apoi se taie în jumătate în lung cu un cuţit ascuţit, se scoate oul din coajă cu băgare de seamă, se trece prin maşina da tocat gălbenuşul împreună cu albuşul, se pune sare şi piper, puţin pătrunjel tocat mărunt, puţină ceapă prăjită, se amestecă bine la un loc şi cu acest amestec se umplu cojile, se netezesc bine şi se prăjesc în unt sau untură.

Ochiuri cu smântână

Se fac ochiurile în farfurie cu unt, când sunt aproape prinse, se toarnă peste ele câte-va linguri de smântână, în care s'a amestecat o linguriţă de făină, se lasă să dea în clocot şi se servesc cu farfuria.

Salată de ouă.

Se fierb ouăle tari, se pun în apă rece, se curăță de coajă, se taie felii, se pune sare, piper, puțină verdeață de pătrunjel, cozi de ceapă verde tocate mărunt, puțin oțet, untdelemn, se amestecă, se aranjează pe farfurie și se garnisește cu buchete de pătrunjel.

Scrob (jumări)

Se pune untul la înfierbântat, se bat ouăle cu sare; când untul e fierbinte se toarnă ouăle în el și se amestecă cu lingura până se face scrobul cât ai plăcere de tare.

Jumări cu slănină

In loc de unt se pune la topit slănină tăiată mărunt; când e topită și prăjită torni ouăle bătute în ea.

Ouă coapte în formă

Se fierb răscoapte, adică tari, numărul de ouă necesar la masă; după ce s'au fiert le pui în apă rece, le cureți, le tai în două în lung și pui pe fiecare jumătate un praf de sare: le așezi toate într'o farfurie lungă care merge la foc, farfuria să fie unsă cu unt, apoi torni peste ouă sosul următor: razi o ceapă mică și o prăjești cu unt cu 2 linguri de făină, să se îngălbenească apoi adaogi amestecând 1—1½ ceașcă de lapte clocotit, puțin piper și puțină brânză rasă. Sosul trebue să fie cam gros, ca turnându-l peste ouă să nu curgă îndată de pe ele. După ce ai turnat sosul, presări deasupra puțin posmag (pesmet) și brânză rasă, 1—2 linguri de unt topit și pui farfuria pe grătar în roră (cuptor) ca să se rumenească deasupra. Se servește cald.

Ouă umplute

Ouăle se fierb tari, se răcesc, se curăță de coaje și se taie în două în lat, se scoate gălbenușul cu băgare de seamă, din jumătate se face următoarea umplutură picantă: se dă de 2 ori prin mașina de tocat resturi mici de

friptură de pasăre sau de vițel, se freacă bine gălbenușul, se amestecă cu carnea și cu vreo 2 castraveciori din oțet tocați foarte mărunt, cealaltă jumătate de gălbenuș se freacă cu 2 gălbenușuri crude, puțin muștar și mărar tocat fin, o mică parte din acest sos se pune în umplutură ca să fie moale, se umple ouăle, le așezi frumos pe farfurie, le garnisești cu foi de creson sau altă verdeață și servești cu sosul în sosier sau îl torni pe ouă.

Omleta cu carne (resturi de friptură)

3 linguri mari cu făină se amestecă cu lapte și puțină sare făcând un aluat gros căruia se adaugă 3—4 ouă întregi. Din resturi de friptură se face o tocătură care se prăjește cu puțină ceapă tăiată mărunt în untură sau unt, acea tocătură se amestecă cu aluatul din care faci mai multe omlete, cari după ce se rumenesc, le faci sul și le servești.

Ouă umplute

După ce ouăle sunt fierte tari, le cureți le tai în două în lung și freci gălbenușurile cu puțin miez de franzelă muiat în lapte și stors, cu o sardea de Lisa spălată, oasele scoase și tocată fin, apoi mai pui sare, piper și pătrunjel verde tocat fin. Cu acest amestec umpli ouăle, ungi o farfuria care merge la foc cu unt, așezi ouăle în ea, torni smântână peste ele, bucățele mici de unt și presari puțin pesmet peste tot, dai la cuptor să stea 15 minute.

Ochiuri în tomate

Alegi pătlăgele roșii rotunde și netede, în cari să încapă un ou, tai un capac la fiecare pătlăgea și scobești miezul scoți toți sâmburii, apoi pui în fiecare câte o bucățică de unt, le așezi pe o tavă unsă și le dai la cuptor. Când au început a se muia și s'a topit untul, spargi un ou în fiecare pătlăgea, le dai sare și le pui în cuptor.

unde le ţii până sunt gata. In timpul acesta prăjeşti felii subţiri de pâine cu unt, le aşezi pe farfurie pui pe fiecare felie câte o pătlăgea, şi serveşti garnisit cu frunze sau buchete de creson sau foi de salată.

Ouă cu smântână picante

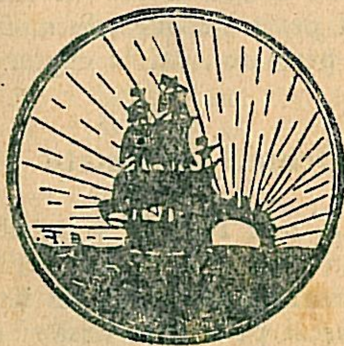
Se fierb ouăle tari, socotind un ou de persoană; se curăţă de coajă, se taie în două, se aşează pe o farfurie ce merge la foc, se pune sare şi se presară hrean ras peste ouă, apoi se acopere ouăle cu smântână, în care a fost amestecată 1 lingură de făină şi se dau la cuptor

Scrob (jumări) cu smântână

Se bat ouăle, se pune sare, o jumătate lingură făină şi câte 1 lingură smântână de fiecare ou, se bate bine şi se taornă în untul fierbinte, amestecând cu o lingură de lemn.

Scrob (jumări) cu brânză

Se face întocmai ca cel de sus, înlocuind smântână cu brânză şi în caz când brânza e sărată, nu se pune sare.



S u p e

Supa de carne de vacă

Carne bună pentru supă este: dela coadă şi fluer, la nevoe poţi face supă şi cu altfel de carne, numai să aibă oase şi să fie grasă. Cu un kilogram de carne poţi face o supă pentru 5 persoane. Dacă vrei să fie supa gustoasă, pui carnea la foc cu apă rece; din potrivă, o pui cu apă, caldă, când vrei ca rasolul să fie gustos. Când supa începe a fierbe pui sare, ca o jumătate lingură la un litru de apă, iei spuma şi când nu se mai formează spumă, strecori frumos zeama, speli carnea cu apă călduţă, speli oala, apoi aşezi carnea la loc, torni zeama peste ea şi pui zarzavatul care constă de obiceiu din: 1 morcov, o bucată de ţelină, o bucată de rădăcină de pătrunjel, 2—3 bucăţi de praz, o bucăţică de varză, o ceapă coaptă bine pe maşină, când e timpul pătlăgelelor roşii se pune şi o pătlăgea roşie, iarna se pune putin bulion. In cazul când e lipsă de rădăcini de ţelină, se poate pune frunză; cu jumătate de oră înainte de masă se pun 5—6 cartofi. Supa trebue să fiarbă neîntrerupt 3 ore, însă să se observe să nu fiarbă în clocote mari. Supa se serveşte cu diferite făinoase sau legume după cum urmează.

Supa de orez

Se strecoară supa întro oală mai mică; când fierbe, se pune orezul, care mai întâiu a fost spălat în mai

multe ape calde. De fiecare persoană se socoteşte o lingură rasă de orez.

Supă cu grisa sau griş

Se face cu acea de orez, cu deosebire că se înlocueşte orezul cu grisă şi se socoteşte câte o lingură de deşert de persoană. Grisa se toarnă cu o mână şi cu cealaltă amesteci ca să nu se facă cocoloaşe.

Supa cu Turnaţei (zdrenţe)

Când fierbe supa strecurată, se toarnă cu lingura aluatul de turnăţei, care trebue să fie gros ca smântâna. Pentru 3 persoane se face aluatul cu două linguri de făină, 1 ou şi puţin lapte sau apă. Se amestecă într'o strachină făina cu oul şi puţină sare, se adaugă laptele sau apa, se bate bine până ce face băşici şi se toarnă câte puţin când clocoteşte suma. Dacă e aluatul prea subţire, se mai pune puţină făină.

Supa cu tăiţei

Se strecoară supa şi când se fierbe se pun tăiţei o lingură oe persoană.

Supa cu fidea

Se face întocmai ca supa cu togmagi (tăeţei).

Supa cu verdeţuri (zarzavaturi)

Se curăţă şi se taie ca togmagii, foarte fin: un morcov o ţelină, o rădăcină de pătrunjel, puţină varză, câţiva cartofi tăiaţi puţin mai groşi, vara se pune şi mazăre verde boabe. Cantităţile se potrivesc după numărul persoanelor şi se fierb în supa strecurată.

Supă cu găluşti de griş

Aceasta este o supă cam anevoe de potrivit, făcută însă cum urmează, răuşeşte cu siguranţă. Pui întâiu supa strecurată să fiarbă, de preferinţă într'o tigae (cratiţă), c

găluştile să aibă loc să crească, apoi le prepari cum urmează: Pui într'o strachină o jumătate lingură de unt, pe care îl freci cu lingura până se albeşte; pui 2 gălbenuşuri de ou, sare şi iarăşi freci, până ce se face ca o cremă; începi atunci a pune grişul câte puţin; când nu mai poţi amesteca, adaogi albuşul făcut spumă şi un vârf de cuţit de bicarbonat, dacă mai trebue, mai pui puţin griş. Aluatul trebue să aibă consistenţa laptelui acru. Iei puţin cu linguriţa şi pui în supă. Dacă nu se desface atunci, urmezi a le pune toate, iar de se desfac mai pui puţin griş. Găluştele trebue să fiarbă cel puţin jumătate de ceas neîntrerupt. Cantitatea de mai sus e de ajuns pentru 5 persoane.

Supă de pasăre

Se face din găină sau clapon, şi se fierbe tocmai ca cea de carne de vacă. E bine ca pasărea să fie tăiată cu o zi înainte, ca să fie mai fragedă.

Omletă pentru supă

Baţi şase ouă întregi cu opt linguri de zeamă de carne rece şi puţină sare, ungi o formă de porţelan cu unt, torni ouăle în ea trecându-le prin sită, apoi pui forma într'un vas pe jumătate plin cu apă fierbinte, acoperi şi ţii la marginea maşinei să fiarbă apa încet până se întăreşte omleta, cam vreo 45 de minute, ca să fie reuşită trebue să fie deasă fără a fi poroasă, răstorni omleta pe masa de aluat, o tai romburi mic şi serveşti cu supa fierbinte şi puţin pătrunjel verde tocat fin.

Supă de raţă

Din măruntaele raţei, adică gâtul, labele, aripele, ficatul şi rânza (pipota) se poate face o supă deliciasă. Se pun bucăţile la fiert cu zarzavaturile obicinuite şi cu o ceapă necoaptă, se poate servi împreună cu bucăţile sau bucăţile deoparte ca un fel pe rasol.

RASOL

Rasolul se taie felii subţiri şi se serveşte garnisit cu morcovii şi cartofii cari au fiert în supă. La rasol se servesc diferite sosuri. Rasolul de pasăre se serveşte cu sos de usturoiu pisat sau sos de maioneză şi cu hrean.

Sosuri

Sos de ou

Se fierb două ouă tari (răscoapte), se pun în apă rece, se curăță de coaje, se scot gălbenușurile pe cari le sfarmi într'o strachină sau într'un castron cu o linguriță de untdelemn și puțină sare, apoi se subție cu puțin oțet amestecat cu apă; albușul se toacă mărunt și se pune în sos împreună cu câteva cozi de ceapă verde tocate mărunt și mai puțin de o jumătate de bucățică de zahăr. Sosul acesta e minunat cu rasol de pasăre.

Sos de maioneză

Pentru 6 persoane: 2 ouă răscoapte, 4 ouă crude, se freacă gălbenușul dela ouăle răscoapte într'un castron, punând untdelemn, puțin câte puțin; se pune sare, apoi se adaugă unul câte unul gălbenușurile crude, amestecând într'una și punând untdelemn. Când s'a legat sosul, se pune câte puțină zeamă de lămâe, amestecând mereu; în lipsă de zeamă de lămâie se poate pune sare de lămâie; înainte de a pune lămâia, se pot încorpora sosului 2—3 cartofi făinoși fierți și dați prin sită. Cartofii au proprietatea de a lega sosul și de a-l spori.

Sos tartar

Se face un sos de maioneză cu ouă puține, și se a-

daugă o linguriță-două de muștar și capere fierte și tocate mărunt.

Sos de sardele

Se freacă gălbenușul dela 3 ouă răscoapte cu untdelemn bun, se toacă mărunt o ceapă mică, 2 linguri de capere fierte puțin, coaja de la un sfert de lămâie, câte-va frunze de pătrunjel verde și 5—6 sardele de Lisa spălate, curățite de oase, se amestecă cu puțin oțet și 2—3 lingurițe de muștar. Acest sos trebuie foarte bine amestecat. Se servește cu deosebire la fripturi reci.

Sos de castraveți foarte bun

Se curăță de coaje un castravete, de preferință unul din oțet; se toacă foarte fin, se dă prin mașina de tocat 3—4 cartofi fierți, reci, se toacă mărunt 1—2 cepe mici, se freacă cu 1—2 linguri de untdelemn 2—3 gălbenușuri de ou, se adaogă sare, piper, 1—2 linguri de muștar, puțin oțet și zeamă de lămâie, și se amestecă toate la un loc, se pune puține capere tocate fin, se gustă și se potrivește de acrime după plăcere.

Sos de hrean cu zeamă de carne

Se scoate miezul dela o felie mai groasă de franzelă, se pune într'o tigăiță și se moaie cu supă, amestecând pe foc până se face un aluat subțire, în care se pune o rădăcină sau două de hrean ras pe răzătoare și puțină sare; după ce se amestecă, lași să dea în clocot și-l dai la o parte, până ce se servește la masă.

Sos de hrean cu lapte

Se face întocmai ca acel cu supă, cu deosebire că se înlocuește supa cu lapte.

Sos de mărar

Se pune o lingură de unt într'o tigăiță și când untul e fierbinte, pui 1½ lingură de făină și amesteci până ce

începe a se îngălbeni; atunci pui mărarul spălat și tocat mărunt, prăjești puțin, amestecând cu lingura, pui sare și torni apă caldă câte puțin, amestecând într'ura, îl faci cât vrei de subțire și când îl servești pui puțin oțet și-l amesteci cu un gălbenuș de ou.

Sos de hrean cu smântână

Se pune hreanul ras într'o tigăiță, se toarnă peste el puțină zeamă de carne sau apă fierbinte, se adaugă o ceașcă de smântână, un praf de făină și sare, dă în clocot și se servește.

Sos de castraveți acrii

Se face ca sosul de mărar, însă, în loc de mărar, se pun castraveți acrii curățiți de coaje și tăiați în pătrățele mici; nu se pune oțet.

Sos de hrean cu oțet

Se rade hreanul, se pune sare pe el, apoi după ce l'ai pus în sosieră, pui o lingură de supă peste el, pe urmă oțet cât trebuie.

Sos de pătlăgele roșii

Cu o lingură de unt și o lingură de făină faci un sos ca pentru cel de mărar; fierbi pătlăgelele roșii bine, le dai prin sită și cu zeama lor stingi sosul de făină, amestecând într'una ca să nu se facă cocoloașe, apoi pui sare, 2—3 bucățele de zahăr, lași să fiarbă 10—15 minute și servești.

Sos alb (sauce blanche)

Pui la înfierbântat una sau două linguri de unt, pui în el 2—4 linguri făină albă și amesteci; când s'a înfierbântat bine fără a se îngălbeni, torni lapte fierbinte câte puțin și amesteci într'una, până ce nu se mai îngroașe. Când e gata, pui sare: când servești adaugi 1—3 gălbenușuri de ou și, după plăcere, puțină sare de lămâie, oțet sau zeamă de lămâie.

Diferite borșuri cu carne de vacă și de pasăre

Borș rusesc

Se taie carnea bucățele potrivite și se pune la fiert cu apă cât le cuprinde; pui sare, iar când fierbe, iei spuma, însă e mai frumos borșul când spălăcești carnea, adică strecori zeama; speli carnea cu apă caldă, speli oala, apoi le pui la loc în oală. Tai subțire ca fideaua 1—2 morcovi, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 bucățică de varză, 1 ceapă mică, puțină verdeață, mărar, pătrunjel și leuștean, le pui toate peste carne. Dacă nu le cuprinde zeama, mai adaogi apă caldă; după ce carnea și zarzavatul sunt aproape fierte, pui și cartofi tăiați în 4; când și aceștia sunt fierți, pui borșul și potrivești de acru. Borșul trebuie să fie fiert.

Borș cu carne de vițel

Se face întocmai ca cel rusesc, cu deosebire că fierbe mai puțin timp.

Borș cu carne de miel

Se potrivește borșul cât vrei de acru, amestecându-l cu apă; pui sare și când începe a fierbe, pui în el bucățile de miel, ceapă tăiată mărunt, verdeață și puțin orez.

Borş de pasăre

Se taie pasărea în bucăţele, de obiceiu se pun la borş aripile, gâtul, rânza (pipota), labele şi bucăţi din spinare. Dacă sunt mai multe porsoane, pui şi picioarele. Pieptul e bun pentru chiftele. Pasărea se pune la fiert cu apă apoi pui ceapă tăiată mărunt, verdeaţă, leuştean. Când e aproape fiartă, pui borşul şi o mână de orez: în lipsă de orez sunt buni tocmagii (tăeţei).

Ciorbă de potroace

Se face cu bucăţele de curcan, curcă, gâscă, ca şi cel de sus, de cât că se pune puţin zarzavat tăiat fin ca fideaua: morcov, ţelină, rădăcină de pătrunjel, cartofi, verdeaţă şi cimbru.

Borş cu pasăre de zeamă de varză

Se pun bucăţele de pasăre la foc şi se procedează ca la celelalte borşuri, însă în loc de borş, pui zeamă de varză la înfierbântat, şi când toate sunt fierte, torni zeama de varză şi potriveşti cât vrei de acru.

Borş de pui

Potriveşti borşul cât vrei de acru şi pui să fiarbă cantitatea trebuitoare cu puţină sare. Când începe a fierbe pui în el ceapă tăiată mărunt. Vara întrebuinţezi la borşuri cozi de ceapă verde, pătrunjel, mărar, leuştean, puţin ardeiu gras tocat mărunt, o pătlăgică curăţită de pieliţă. După ce a dat câteva clocote bune, pui înăuntru puiul tăiat în bucăţele şi o mână de orez ales şi spălat.

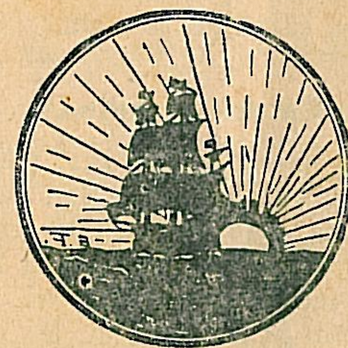
Borş cu perişoare

Pui la fiert cu apa trebuitoare un os fără carne; pu zarzavat tăiat mărunt, ceapă şi verdeaţă; apa să cuprindă bine cele de mai sus; apoi faci o tocătură de carne macră, pui în ea puţină ceapă tăiată mărunt, sare şi piper; din

acea tocătură formezi, udând palma, mici perişoare rotunde de mărimea nucilor mici şi le arunci în zeama ce fierbe. Odată cu perişoarele pui şi o mână de orez, apoi, când sunt toate gata, torni borşul şi potriveşti cât vrei de acru. Pentru 4 persoane e suficient un sfert de chilo de carne de tocat.

Borş cu bostănei (dovlecei) umpluţi

Se pun la fiert oase ca pentru borşul cu perişoare: din carne faci o tocătură, în care pui, afară de sare şi piper, puţină verdeaţă şi orez. Cu această tocătură umpli 3—4 bostănei curăţiţi, făiaţi în 3—4 bucăţi şi ccobiţi; după ce-i umpli, îi pui să fiarbă în zeăma pregătită, adăogând puţină ceapă tăiată mărunt, pătrunjel verde, mărar şi leuştean. Când bostăneii sunt fierţi, torni borşul, potrivindu-l cât vrei de acru. Când e belşug de toate, atunci pui la servit în castron nu ou bătut cu 2—3 linguri de smântână



Diferite mâncări de carne de vacă, de porc, de miel şi de viţel

---

Carne cu cartofi

Se taie carnea în bucăţele potrivite, ½ kilo de carne pentru 6—7 persoane; se pun în tigaie (cratiţă) cu 2—3 cepe tăiate felii subţiri cu puţină sare şi se pun la fiert acoperite cu capac, amestecând din cân din când. E de preferat carne grasă, când e mai slabă se pune o lingură de grăsime. Incet-încet carnea începe a se prăji. Când ceapa s'a topit şi s'a rumenit bine se toarnă puţină apă caldă şi un vârf de lingură de făină de grâu. Se lasă să fiarbă înăbuşit, până ce carnea e fiartă; atunci se pun încă cartofi curăţaţi, spălaţi şi tăiaţi frumos în lung, puţină verdeaţă şi bulion. E bine să stea cartofii după ce sunt tăiaţi vre-o 10 minute cu sare, ca să nu se sfarme. Cine vrea, pune şi puţin cimbru.

Carne cu ţelină

Se pregăteşte carnea ca mai sus; ţelina se curăţă, se spală şi se taie bucăţele potrivite. Când carnea e aproape fiartă, se pune ţelina şi se observă ca sosul să o coprindă. Când e aproape gata, se face un sos cu 4—5 bucăţi de zahăr. Sosul de zahăr se face astfel iei câte bucăţi îţi trebuie, le moi puţin în apă rece şi le pui într'un vas mic, de pe care să nu sară smalţul, laşi zahărul să se topească şi să se rumenească ca pentru şerbet, când a dobândit o culoare cafenie deschisă, torni încet puţină apă fierbinte laşi să fiarbă, ca să se topească tot, şi torni în mâncare.

Carne cu morcovi

Se pregăteşte carnea ca mai sus; morcovii se curăţă şi se taie felii subţiri. Când carnea e aproape fiartă, se pun morcovii, se mai pune o lingură de grăsime şi sos de zahăr. Se pot tăia morcovii şi ca fideaua.

Carne cu praz

Se pregăteşte carnea cu ceapă ca pentru celelalte legume: prazul se curăţă, se taie în lungime ca de 6 centimetri şi se pune să dea 2—3 clocote în apă fiartă, se scurge şi se pune peste carne, când aceasta e aproape fiartă. Se adaogă puţin bulion de pătlăgele, 2 bucăţi de zahăr şi grăsime. Se lasă să fiarbă până scade.

Carne cu varză

Se prăjeşte carnea cu ceapă, se toarnă apă fierbinte; varza se taie şi să săreazä, se freacă, se stoarce şi se pune peste carne; se pune 3—4 pătlăgele roşii tăiate bucăţi, un ardeiu gras şi puţin cimbru. Când carnea nu e tocmai grasă, se pune grăsime; când nu sunt pătlăgele, se înlocuesc cu bulion. Dacă varza nu e destul de acră se mai pune puţin borş.

Carne cu varză ţărănească

Se taie varza, se săreazä, se stoarce şi se aşează în tigaie, un rând de varză şi unul de carne, 2—3 pătlăgele roşii o crenguţă de cimbru, un ardeiu gras, puţin borş, puţină apă şi dacă carnea nu e tare grasă, o lingură sau două de grăsime, se acoperă şi se fierbe până scade.

Carne cu varză acră

Carnea se prăjeşte; varza se taie, se spală cu apă caldă, se stoarce şi se aşează cu carnea, se poate prăji şi varza; se umple cu apă caldă, se pune bulion de ardeiu sau de pătlăgele, ca o lingură nu tocmai plină.

Varză acră cu costiţă şi slănină afumată

Se taie varza fin, se spală cu apă caldă, se stoarce şi se pune la prăjit cu untură sau untdelemn; costiţa şi slănina se taie bucăţele şi se spală cu apă fierbinte. E bine să stea 15—20 minute în apă pe foc, ca să iasă sarea. Se scurge apa şi se aşează un rând de varză şi un rânc de slănină şi costiţă, se umple cu apă caldă şi se pune bulion de pătlăgele sau de ardeiu. Dacă nu e destul d acră, se poate pune puţin borş. Cine vrea, mai poate pune o frunză de dafin şi câteva boabe de piper. Aceast varză trebuie să fie grasă şi ca să fie mai bună, e bin să fie dată în roră (la cuptor), ca să scadă şi să se ru menească.

Mâncărică sau tocană

Se taie carnea bucăţele mici; e de dorit să fie ş carne cu coaste; se taie felii 2—3 cepe mari, se pune îm preună la foc cu sarea trebuitoare, se pune un capac, c să fiarbă înăbuşit până scade apa şi începe a se prăji atunci scoţi capacul şi amesteci cu lingura, ca să nu s ardă. Când s'a colorat bine ceapa împreună cu carnea, s toarnă apă caldă cât coprind bucăţile, puţin bulion, cimbr şi un vârf de lingură de făină. Tocana se mănâncă d obiceiu cu mămăligă. Prima condiţie ca să fie bună, est să fie grasă.

Carne de miel sau de viţel cu spanac

Se taie carnea bucăţele potrivite şi se prăjeşte cu pu ţină ceapă; când e prăjită, se pune puţină apă caldă ş un vârf de lingură de făină şi se lasă să fiarbă puţin, apo se adaugă spanacul, care a fost mai înainte ales, bine spălat opărit cu apă fiartă şi scurs. Jumătate chilo de spana ajunge pentru 6 persoane, când e gătit cu carne.

Carnea de miel cu sparanghel verde

Se prepară întocmai ca cea cu spanac.

Carnea de miel şi viţel cu măcriş

Se prepară ca şi carnea cu spanac.

Eingemaht cu miel

Se pun bucăţile de miel la prăjit uşor cu o ceapă şi o lingură de unt; să se prăjească puţin, fără a se rumeni are, mai cu seamă sosul; apoi se pune o lingură de făină au două, după cantitate şi se stinge cu apă caldă, ca să e facă un sos groşuţ. Se mai pune verdeaţă, iar la sfârşit felii de lămâie curăţită de coajă.

Tocană franceză

Se taie ½ chilo carne de viţel în bucăţi mici, se taie 2 cepe felii subţiri, se pune totul într'o tigaie, se pune are şi capac, ca să fiarbă înăbuşit şi se lasă numai să în- gălbenească puţin, punându-se o lingură de unt sau gră- ime; pe de altă parte, tai morcov, rădăcină de pătrunjel t ţelină, bucăţi groase de un deget şi în lungime de 3 entimetri; se pune totul la fiert cu puţină apă. După ce arnea s'a îngălbenit puţin, pui jumătate lingură făină, orni apă caldă să facă un sos, apoi, când carnea e aproape iartă, pui zarzavatul, care trebuie să fie fiert numai pe umătate, pui sare, piper, puţină zeamă de lămâie şi laşi ă scadă.

Tocană de miel

Tai un but de miel în bucăţele potrivite, tai felii —3 cepe mari şi pui totul într'o tigaie cu sarea rebuitoare şi o linguriţă de unt sau untură; pui capacul o laşi să scadă înăbuşit; apoi o amesteci mereu cu in- ura ca să se rumenească frumos. Când s'a rumenit bine, orni câte puţină apă caldă, pui puţin bulion, o crenguţă e cimbru şi laşi să scadă.

Carne de miel stufat

Se prăjesc bucăţile de carne cu unt sau grăsime; e pune apă fierbinte, după ce s'a rumenit, şi un vârf de

lingură de făină. Se curăță câteva legături de ceapă și de usturoi verde, se taie bucățele de 5 centimetri, se spală, se opăresc și se prăjesc puțin, apoi se așează cu carnea, verdeața, puțin bulion și sarea necesară. Stufatul se poate face și iarna cu carne de vacă și cu ceapă tăiată felii și arpagic prăjit.

Carne de vițel sau vacă cu fasole verde

Se prăjesc bucățele de carne cu ceapă, ca pentru mâncarea cu cartofi, se toarnă apă după ce s'a rumenit, se pune puțină făină și fasolea. Se face în două feluri: la carnea de vacă se pune fasolea verde curățită, spălată și tăiată în două în lung; la carnea de vițel, de miel sau de pasăre se așează fasolea după ce a fost opărită cu apă clocotită și scursă; se pune sare, verdeață și bulion și se lasă să scadă. Se socotește ½ chilo de fasole pentru 5—6 persoane.

Carne de miel sau de pasăre cu ciuperci

Se prăjește carnea cu puțină ceapă și se face sos c la celelalte mâncări; ciupercile se curăță, se spală, se tai felii și se așează să dea în clocot în apă, în care se pun o lingură de oțet; se scurg și se așează cu carnea. Se po trivește sos mai puțin la carne, de oare-ce ciupercile produ zeamă. Se mai adaogă puțin pătrunjel și mărar tocat mă runt și sarea trebuitoare. Când sunt gata și aproape d a servi, se adaogă 2—3 linguri de smântână.

Carne de miel cu zbârciogi (bureți)

Se prepară ca și carnea cu ciuperci.

Carne de vițel sau de pasăre cu bostănei (dovlece

Carnea se prăjește cu puțină ceapă; când e rumen se pune puțină apă caldă; un vârf de lingură de făină verdeață tăiată mărunt. Bostăneii mici se curăță și se la întregi, cei mari se taie în două în lung și pe urmă câte bucăți crezi; se spală cu puțin borș, se scurg, se pr jesc puțin și se așează cu carnea când aceasta e pe jum tate fiartă; când e aproape de servit, se pune o lingu sau două de smântână.

Pătlăgele vinete cu carne de vacă, de vițel sau de pasăre

Carnea se prepară ca pentru celelalte legume; pătlăgelele se curăță în parte, din distanță în distanță, apoi se taie felii cum se taie merele, se presară cu sare și se așează una peste alta cu un fund și o greutate deasupra lor. După ce au stat vre-o 20 minute, se pun într'un vas și se opăresc cu apă fierbinte; se scurge această apă, se clătesc cu apă rece, se storc ușor în mână și se prăjesc pe o parte și pe alta cu unt sau cu grăsime. Când toate sunt prăjite, le așezi cu carnea, pui puțină verdeață tocată mărunt, potrivești zeama să cuprindă totul și lași să fiarbă acoperit, să scadă. Această mâncare trebuie să fie grasă și scăzută, ca să fie bună.

Carne de vacă sau de pasăre cu bame

Carnea se prepară tot în modul indicat la celelalte mâncări. Bamele se curăță de codiță, se opăresc cu borș în clocote, se scurg și se spală de două-trei ori cu apă rece. Când carnea e aproape fiartă, se pun bamele, verdeață, un ardei gras tăiat mărunt, 2—3 pătlăgele roșii sau 1—2 linguri de bulion. Se lasă să scadă.

Carne de vacă sau de pasăre cu bob verde

Carnea se prepară ca la celelalte mâncări, se lasă să fiarbă, bobul se curăță, se pune în apă fiartă, să dea un clocot sau două, se scurge, se așează cu carnea, se adaogă puțină verdeață, mărar și pătrunjel și puțin bulion.

Ghiveciu

Se taie carne grasă în bucăți potrivite și se pune la prăjit cu 2 cepe tăiate felii și puțină sare. După ce s'a rumenit îi faci puțin sos și o așezi într'o tigaie lungă, care merge la roră (cuptor) cu următorul zarzavat: puțină varză, 2 morcovi tăiați felii, 2 bostănei mici bucățele, 2 pătlăgele vinete felii, o mână de mazăre boabe, o mână de fasole verde, tot atâtea bame, 2—3 pătlăgele roșii, 2 ardei grași,

câteva felii de ţelină, câţiva cartofi tăiaţi felii în lung, sare trebuitoare. Se amestecă cu carnea prăjită şi se potriveşt ca sosul să cuprindă totul; dacă nu e de ajuns, se adaug apă caldă, puţin bulion, o lingură sau două de grăsime, s pune la roră şi se lasă să fiarbă până scade.

Rărunchiu sauté (rinichi)

Rărunchiul se taie în două dealungul şi se pune fiert cu apă rece. După ce a fiert vre-un sfert de oră s scoate din apă şi se pune în apă rece să stea 10—15 m nute, apoi se taie felii subţiri, prăjeşti 2—3 cepe tăiate fe subţiri şi când s'au prăjit frumos, pui rărunchiul peste e puţină apă caldă, acoperi şi laşi să fiarbă, adăogând câ puţină apă caldă, până ce s'a fiert rărunchiul; atunci p sau un păhărel de vin sau o lingură de oţet, puţină făin bulion, sare, o frunză de dafin 2—3 boabe de piper.

Ciulama de rărunchiu (rinichi)

Rărunchiul se taie în lung în 3—4 bucăţi şi se pu la fiert în apă rece; când e moale, se taie felii subţiri se pune ciulama peste el. Ciulamaua se face, punând într tigaie 2 linguri de unt sau untură; când e fierbinte, p 2—3 linguri de făină de grâu şi amesteci mereu cu li gura, până ce făina se încorporează în grăsime. Când infierbântat bine, fără să se îngălbenească, torni câte pu apă fiartă şi amesteci într'una până ce nu se mai îngroa O faci cât vrei de groază sau de subţire. In ori ce c trebuie să aibă consistenţa smântânei.

Linte cu costiţe afumate

Alegi lintea, o speli şi o pui să fiarbă cu apă căldu în altă tigaie pui să fiarbă vre-o 20 de minute costiţ tăiate bucăţele şi spălate; după ce au fiert, le pui în lin în care pui o ceapă prăjită tăiată mărunt, veroeaţă, pu bulion şi sare. Lintea trebuie să fiarbă împreună cu cos o oră şi jumătate şi trebuie să se pună apă treptat c puţin, până ce a fiert. Cine vrea pune o lingură de o când e aproape de servit.

Diferite mâncări de pasăre

Mâncare rece de pasăre

Se face cu gâscă sau cu raţă. Se taie bucăţi potri- e; de obiceiu, dacă nu sunt prea multe persoane, se reşte pieptul de la gâscă pentru pârjoale, chifteie sau male. Bucăţile se pun la prăjit cu untdelemn; în altă aie se pun la prăjit 5—6 cepe mijlocii, tăiate felii sub- . Când ceapa s'a rumenit frumos, torni puţină apă rbinte peste ea şi o aşezi în cratiţa, în care ai să aşezi ncarea, apoi prăjeşti zarzavatul următor, tot cu unt- lemn: 1 morcov mare sau 2—3 mai mici, 1 ţelină, 1 ră- cină sau 2 de pătrunjel, toate tăiate ca fideaua. După zarzavatul e prăjit, îl amesteci cu bucăţile de carne în sul de ceapă, pui 1 lingură de bulion, frunză de dafin, -3 boabe de piper, sare şi apă caldă cât le cuprinde pe ate, pui capacul şi laşi să fiarbă încetişor. Când mân- rea e aproape gata, adaogi un păhăruţ de vin şi, dacă nt, 50 grame de capere şi 100 grame măsline, după au fost desărate în apă caldă. Să se observe ca mân- rea să fie grasă. După ce s'a răcorit puţin, o torni în rfurie şi serveşti rece. O raţă ajunge pentru 8 persoane, gâscă pentru 10—12 persoane. Se pun din aceste pă- ri atâtea bucăţi, cât trebuie, şi potriveşti să fie tot atât rzavat. Dacă sunt mai puţine persoane, se poate face ntr'o raţă două feluri, dintr'o gâscă patru feluri de mâncare.

Ostropat sau ostropel de rață

După ce ai curățit rața, ai spălat-o, o tai bucăț potrivite și le pui într'o tigae cu două cepe tăiate f subțirl și sare, pui capacul și lași să fiarbă în zeama l până ce începe a se prăji, atunci păzești să nu se a și să se rumenească bine, amestecând mereu cu lingur turnând câte puțină apă caldă, lași să fiarbă, adăogă câte-va fire de usturoi, un vârf de lingură de făină frunză de dafin, 3—4 boabe de piper, o lingură de bu și o crenguță de cimbru. Când e aproape gata, pui păhăruț de vin sau o lingură de oțet.

Pilaf de orez cu carne de pasăre

Pentru pilaf se ia de la găină, rață, curcă: arip gâtul, labele, rânza (pipota), maiul, (ficatul); dacă s mai multe persoane, se ia și o parte din picioare și spinare. Cu restul se poate face altă mâncare sau f tură. Dacă faci un pilaf de pui, îl pui tot, afară d puiul e mai mare, întrebuințezi numai o parte din Carnea se fierbe cu o ceapă. Când e fiartă, se prep cu orez după cum urmează: Se socotește de fiecare p soană o mână bună de orez, îl speli, îl alegi, îl pu prăjit cu o lingură sau două de unt în tigaia în care să-l așezi. Când orezul e aproape să se îngălbenea pui sarea trebuitoare, mai amesteci de vre-o două or pui carnea, peste care strecori parte din zeamă; ceal o pui treptat, până ce pilaful e gata și bine scăzut. D nu e destulă zeamă se pune apă caldă. Carnea se p pune sau bucățele întegi, sau luată de pe oase și tă bucățele mici, de asemenea se taie și ficatul și rânza.

Pui cu ciulama

Puiul sau găina se pune la fiert cu o ceapă și s după ce a fost tăiat în bucăți. Când carnea e fiartă, într'o tigaie cu coadă 2—3 linguri de unt și când e f binte, 3—4 linguri de făină și amesteci cu lingura p ce se încorporează toată făina cu untul. Când e apro

să se îngălbenească, torni câte puțină zeamă de pui strecurată; torni și amesteci până ce s'a făcut un sos gros și până ce nu mai crește, atunci ciulamaua e gata. Dacă nu ajunge zeama, mai pui lapte sau apă caldă. Când sosul e gata, pui în el bucățile de pasăre, mai lași să stea puțin și servești. Multe persoane mănâncă ciulamaua cu mămăligă.

Conopidă cu puiu sau găină

Carnea se prăjește ca la mâncările celelalte. Când puiul e tânăr, se taie și se prăjesc bucățile, se face un sos cu una sau două cepe tăiate mărunt și cu un vârf de lingură de făină, se pun bucățile în ele și se lasă să fiarbă puțin. Conopida se curăță, se taie, se opărește cu apă în clocote, se scurge și se așează cu puiul în sosul care trebuie să coprindă totul, punând sarea trebuitoare.

Puiu cu smântână

Tai puiul bucățele, îl sărezi și-l pui la prăjit cu unt sau untură și o ceapă tăiată felii. Când bucățile sunt prăjite, le așezi într'o tigaie și peste untul în care s'a prăjit puiul, torni puțină apă să se facă sos, acesta îl strecori, turnându-l peste bucățile de puiu, lași să fiarbă până ce frăgezește, apoi adaogi puțină verdeață tocată și o ceașcă de smântână, în care se pune o jumătate lingură de făină.

Gâscă cu castraveți acri

Se pun bucățile de gâscă să se prăjească cu ceapă tăiată felii subțiri; când s'a prăjit se pune apă și se lasă să fiarbă. Castraveții murați se taie întâiu în lung, apoi în bucăți se spală cu apă caldă și, când carnea este aproape fiartă, se pun castraveții. un vârf de lingură de făină, puțin bulion de ardeiu, verdeață și se lasă să scadă. E o mâncare care trebuie să fie grasă.

Papricaş cu puiu.

Se taie puiul bucăţi şi se pune la prăjit cu ceapă, dacă e puiul mare sau găină, dacă e însă puiul tânăr, se prăjesc bucăţile, se face un sos cu ceapă tăiată mărunt, puţin bulion de ardeiu, o jumătate lingură de făină, puţină verdeaţă; când sosul a fiert vre-o 15 minute, pui bucăţile de puiu prăjit în el, cu sarea trebuitoare. Papricaşul se poate servi cu garnitură de cartofi prăjiţi sau cu găluşci de făină, puse în sos. Găluşcile se fac astfel: 4 linguri pline de făină, un ou, o linguriţă de unt sau un tură, sare, puţin lapte sau apă, ca să se facă un alua moale, să-l poţi lua cu linguriţa ca un lapte acru, aluatu se bate bine până ce face băşici; Pui apa să fiarbă ş când clocoteşte, iei din aluat de vârful linguriţei şi pu în apă una câte una; laşi să fiarbă: când se ridică toat găluşcile deasupra apei, sunt fierte; le scurgi şi le pui î papricaş. Papricaşul cu găluşci e foarte gustos şi foart spornic.

Puiu cu mazăre verde

Se prăjeşte puiul tăiat bucăţi cu o ceapă mică, tăiat foarte mărunt; se toarnă puţină apă caldă şi un praf d făină, apoi se pune mazăre boabe sau păstăi, însă mază rea păstăi trebue prăjită puţin înainte de a se aşeza c carnea. Se pune şi puţin mărar tocat mărunt, se lasă s fiarbă încet şi să scadă. Cine vrea, pune şi puţin zahă când e aproape de servit. Se poate prepara fără ceap ca şi fasolea. (Vezi pui cu fasole verde).

Mâncare bulgărească cu puiu

Prăjeşti 2—3 cepe tăiate mărunt şi, când sunt pr jite, pui bucăţile de puiu, acoperi şi amesteci ca să prăjească şi puiul; observi să nu se ardă. Când puiul jumătate gata, pui un praf de făină şi bulion de pătl gele; în caz când bulionul e prea acru, pui puţin zahă Şi raţa se rpeparǎ tot astfel, afară că se prăjesc şi buc ţele de raţă.

Pui cu Fasole verde fără ceapă

Sunt persoane, cărora nu le place gustul cepei în mâncările de pasăre, de pildă fasolea verde cu puiu. Se poate face atunci astfel: Tai puiul bucăţi şi-l pui la prăjit pe maşină sau la cuptor (roră); fasolea o alegi, o tai în două în lung şi o pui să dea câte-va clocote cu apă fierbinte. Când e aproape fiartă, o scurgi, apoi scoţi bucăţile de pui şi le aşezi cu fasolea într'o cratiţă; în untul în care s'a fript puiul, dai un praf de făină, faci un sos cu apă fierbinte şi îl torni peste fasole; pui puţină verdeaţă tocată, o lingură plină de unt şi laşi să scadă bine.

Carnea de pasăre cu prune uscate

Carnea de pasăre, fie găină, fie gâscă, se taie bucăţi şi se pune în tigaie cu capac, să se prăjească, cu o ceapă sau două tăiate felii; prunele e bine să le pui, dacă nu de cu seară, dar cel puţin să stea două ore în apă rece; apoi le speli una câte una, le clăteşti de două-trei ori şi, când carnea e prăjită şi a fiert cu sos vre-o jumătate sau trei sferturi de oră, pui prunele şi mai pui puţină apă. Când sunt scăzute, mai pui un pahar mic cu vin şi 2—3 bucăţele de zahăr. Această mâncare trebue să fie grasă şi se poate face şi cu carne de porc sau de vacă.

Mâncare de pasăre cu gutui

Se prăjesc bucăţile de pasăre cu o ceapă tăiată felii subţiri; când sunt rumene, se pune un praf de făină şi puţină apă caldă, se acoperă şi se lasă să fiarbă. Gutuile se spală, se taie felii, se scoate miezul şi feliile se pun la prăjit. Când sunt toate prăjite frumos, se aşează împreună cu carnea de pasăre, se mai pune puţină apă şi, când sunt aproape gata, se face un sos cu 5—6 bucăţi de zahăr şi se toarnă peste ele. Această mâncare trebuie să scadă bine.

Mâncare de pasăre cu pere

Se face întocmai ca cea de gutui.

Rizotto Milanez

Se taie foarte mărunt o ciapă şi se prăjeşte cu o lingură de unt; când e prăjită, se adaogă carne tocată fin, — poate să fie resturi de friptură sau de rasol, — se prăjeşte puţin carnea cu ceapă, se pune puţin bulion de pătlăgele, apoi se adaogă o ceaşcă de orez spălat şi laşi să scadă, umplând cu apă caldă până ce a fiert orezul. Se zerveşte dându-i o formă frumoasă pe farfurie.

Porumbeii

Faţă de scumpirea extraordinară a puilor şi pasărilor în general, e de prevăzut şi de dorit să se dea o mai mare desvoltare creşterei porumbeilor, cari sunt o hrană foarte bună, dacă nu se abuzează de ea. Când sunt puii mărişori, de începe a le creşte aripele, sunt foarte gustoşi şi se pot prepara în mai multe moduri.

Borş sau ciorbă de porumbei

Se pune borşul potrivit de acru să fiarbă; când fierbe, pui porumbeii curăţiţi, spălaţi şi tăiaţi în două; pui o ceapă mică tăiată mărunt, pătrunjel, mărar, o mână de orez şi laşi să fiarbă. Când e gata şi vrei să serveşti, pui în castron un gălbenuş şi 2—3 linguri de smântână.

Pilaf de orez cu porumbei

Pui să fiarbă 2—3 porumbei tăiaţi în două, cu apă puţină, o ceapă şi sarea trebuitoare; de altă parte măsori orez de fiecare persoană câte o mână bună, îl alegi, îl speli şi-l pui cu o lingură de unt la prăjit. Când începe a se îngălbeni, pui puţină sare, amesteci, pui bucăţile fierte, scurgi zeama peste ele, laşi să fiarbă acoperit şi mai adaogi puţină apă caldă, dacă trebuie. Pilaful trebuie să fie gras

şi să nu fiarbă prea mult, aşa ca să rămână firele de orez întregi.

Mâncare de porumbei cu măsline

Se taie porumbeii în două, se taie o ceapă mare sau două mărunt, se prăjesc în unt bucăţile de porumbei, apoi se prăjeşte ceapa foarte bine, se toarnă apă caldă pe ea, se pun bucăţile de porumbei, sare, o jumătate lingură de făină, o lingură de bulion sau 2—3 pătlăgele roşii şi se lasă să fiarbă acoperit; măslinele se spală cu apă caldă, se lasă să stea în apă o jumătate de oră, apoi, când bucăţile de carne sunt aproape fierte, se pun măslinele, mai fierbe 15 minute şi se trage la o parte. Pentru 6 persoane trebuesc 3—4 porumbei şi 100—150 grame de măsline.

Porumbei fripţi

Se curăţă porumbeii, se spală, se sărează, se lasă să stea cu sare o oră şi se frig ca şi puii la cuptor, udându-se cu lingura cu sosul lor. Se servesc cu piuré de cartofi şi cu o salată oarecare.



Diferite tocături

Pârjoale sau chiftele

Pentru 5 persoane se dă prin maşina de tocat ½ kilogram de carne cu puţină grăsime pe ea; în caz când carnea e slabă, se pune o lingură de untură în tocătură; se pune la tocat, împreună cu carnea, o bucată de morcov, 1—2 cartofi, o ceapă mică şi la urmă o felie de miez de pâine, muiată în apă şi stoarsă. După ce au fost toate date prin maşină, se adaogă un ou, puţină verdeaţă, pătrunjel şi mărar, tocate mărunt, sare şi piper; se amestecă bine, apoi se formează pârjoale lungăreţe sau chiftele rotunde, se dau prin posmag (pesmet) şi se prăjesc. Se pot face pârjoale şi cu carne de porc sau de miel şi cu piept de gâscă sau de găină.

Sarmale

Se dă prin maşină ½ kilogram de carne; se prăjeşte cu grăsime o ceapă tăiată mărunt; când e îngălbenită, se amestecă cu ea un miez de pâine muiat şi stors; după ce s'a amestecat bine cu ceapă, se pune peste carnea tocată, se mai adaugă două linguri rase de orez spălat, puţină verdeaţă, un ou, sare şi piper; se amestecă bine şi se fac sarmale. Când se face cu foi de viţă (frunză de vie), aceasta se opăreşte cu apă fiartă; foile de ştevie se opăresc tot cu apă, cele de varză acră, când e prea acră, se spală

cu apă caldă. In genere se fac sarmale cu foi de ştevie, cu carne de miel; cele cu varză acră se fac cu carne de porc sau cu piept de gâscă. Sarmalele se umple cu apă amestecată cu borş şi bulion de pătlăgele; cele de varză acră fierb cu apă şi bulion.

Chiftele cu sos

Se face tocătura exact ca pentru pârjoale; din carnea tocată se formează chiftele mici, cari se dau prin făină şi se prăjesc; de altă parte faci un sos cu 2—3 cepe tăiate mărunt şi prăjite. După ce s'a rumenit bine ceapa, se pune puţină apă caldă, un vârf de lingură de făină, sare, bulion şi puţină verdeaţă; se lasă să fiarbă amestecându-se vre-o 10—15 minute. Când toate chiftelele sunt prăjite, le aşezi în sos, laşi să dea câte-va clocote şi tragi la o parte. E foarte gustos sosul în care s'a pus verdeaţă de hatmaţuchi. Când e aproape de servit, se pune în sos o lingură de oţet.

Sbârciogi umpluţi cu carne de miel

Sbârciogii mari se spală, se scot încetişor cozile, ca să nu se strice, se face o tocătură de carne de miel, sare, piper, verdeaţă, un ou, puţin miez de pâine şi o ceapă tăiată mărunt. Cu această tocătură se umple sbârciogii, cozile se toacă mărunt şi se pun în sos. Sosul se face cu ceapă prăjită, puţină verdeaţă, sare; se pun sbârciogii umpluţi în sos şi se lasă să fiarbă acoperit şi încetişor. Aproape de servit se pun 2—3 linguri de smântână. E o mâncare delicioasă.

Bostănei umpluţi (dovlecei)

Se dă prin maşină ½ kilogram carne, se pune în tocătură puţină ceapă, verdeaţă, puţin orez fiert mai înainte, un ou, sare şi piper; dacă carnea nu e grasă, se pune şi o lingură de untură sau unt. Bostăneii se rad sau se curăţă de coaja verde, se taie în două sau în trei, după mărime, se scobeşte miezul cu o linguriţă, apoi se umple

cu tocătura; după ce sunt umpluți, se prăjesc, ca să fie rumeni, pe toate părțile; apoi se așează într'un sos făcut cu ceapă prăjită, puțin bulion, un praf de făină, verdeață și sare. Trebuie fierți acoperiți, dar sunt mai buni dacă poți să-i dai la cuptor. Aproape de servit se pune pe ei 2—3 linguri de smântână.

Ardei umpluți

Se face tocătura ca pentru bostănei; cine vrea, îi prăjește, după ce sunt umpluți, ceea ce însă nu e absolut necesar. Sosul se face ca și pentru bostănei, se pune bulion mai mult. Ca să nu fie ardeii iuți, se procedează în modul următor: le tai cozile și scoți toate semințele, pui în fiecare puțină sare și-i arunci în apă clocotită, în care trebue să stea 10 minute, apoi îi pui să se scurgă și-i umpli.

Cartofi umpluți

Vezi la bostănei.

Țelină umplută

Se face tocătura ca pentru bostănei, sosul de asemenea numai smântâna se înlocuește cu un sos de zahăr ars, 4—5 bucăți.

Praz umplut.

Se curăță praz mai gros, se taie în bucăți de vre-o 7 centimetri, se pun să stea câte-va minute în apă clocotită, se scurg și după ce s'a răcit puțin, se împinge încet mijlocul, ca să se desprindă păturile; fie-care pătură formează un sul; fie-care sul se umple cu o tocătură făcută din carne, 1—2 linguri de orez fiert puțin, o ceapă mică, miez de pâine, verdeață, sare, piper și un ou. După ce prazul a fost umplut îl așezi într'un sos făcut din 2—3 cepe prăjite, un praf de făină, verdeață, sare, bulion, în lipsă de bulion puțin borș, 2—3 bucăți de zahăr, se scade acoperit.

Pătlăgele vinete umplute.

Tai cozile pătlăgelelor, — alegi numai pătlăgele ai mici, — le pui să fiarbă 5—6 minute, le scoți, le ui în apă rece, le storci, apoi le scobești la mijloc; mie- ul îl pui în sosul în care ai să le așezi. După ce le-ai obit, le umpli cu o tocătură făcută din carne puțin prăjită, puțină ceapă, sare, piper și verdeață: le așezi apoi în sul făcut cu ceapă, un praf de făină, bulion, verdeață și iezul pătlăgelelor. Lași să fiarbă acoperit încet. Ca orice de pătlăgele vinete gătite, și acestea trebuie să fie grase, să fie bune.

Varză umplută

Se taie foile dela o varză, se scoate partea tare de la jloc, se opăresc, se scurg și se așează pe un fund ca vie o frunză peste jumătatea celeilalte; de altă parte dă prin mașina de tocat 300—400 grame carne, se ne la prăjit cu o ceapă tăiată mărunt, sare și piper. nd e prăjită, se adaugă un ou, se amestecă bine și se inde tocătura pe foile de varză; se face un sul și se ne într'o tigaie lungăreață la cuptor cu o lingură de isime, 2—3 linguri de borș și o ceașcă de bulion de lăgele; se lasă să se prăjească și să fiarbă încet. E de- os, iar cine vrea să fie și mai bun, toarnă deasupra, inte de a servi 2—3 linguri de smântână.

Musaca de pătlăgele vinete

Se dă prin mașină ½ kilogram carne, apoi se pune prăjit cu o ceapă tocată mărunt; pătlăgelele se taie felii, presară cu sare și se pune teanc cu un fund pe ele și greutate, ca să-și lase iuțeala. După o jumătate de ceas, speli cu apă caldă, le storci, le dai prin făină și le pră- ți în grăsime pe ambele părți. După ce toate sunt pră- , se unge o tigaie potrivită, se presară cu posmag și așează un rând de pătlăgele și un rând de carne și in ardeiu gras tocat foarte fin. După ce ai așezat, ob-

servând ca ultimul rând să fie format din pătlăgele, se toarnă câte-va linguri de bulion de pătlăgele roşii, în care e bine să mai pui puţină sare, şi se dă la cuptor. Trebuie jumătate sau trei sferturi de oră pentru coacerea unei musacale

Musaca de conopidă cu ficat

Se curăţă o conopidă, se desparte în buchete, se spal şi se fierbe cu apă şi sare; se scurge şi se lasă să se ră cească, apoi se scurge bine de apă într'un tifon şi se d prin sită, sau se sfărâmă cu lingura; de altă parte se i un sfert de kilo de ficat de viţel sau de purcel, se tai bucăţele, se opăreşte cu apă în clocote, se scurge bine se dă prin maşina de tocat; apoi tai mărunt o ceapă, pui la prăjit, de preferinţă cu unt, şi când e pe jumăta prăjită, pui ficatul şi-l prăjeşti. Când e gata, pui sare, p per, un ou, o lingură de unt şi ungi o formă, pe care presari cu pesmet, apoi aşezi un rând de conopidă şi u rând de ficat şi pui la copt.

Musaca de cartofi

Carnea se prepară întocmai ca pentru musacaua pătlăgele. Cartofii se taie felii şi se prăjesc; se pot într buinţa şi cartofi cruzi şi fierţi, depinde de plăcere. Mu caua se aşează întocmai ca cealaltă. La cartofii cruzi taie feliile mai subţiri.

Musaca de dovlecei

Bostăneii se curăţă şi se taie felii, dacă sunt mari două sau în trei, dacă sunt mici; feliile se prăjesc apoi aşează ca celelalte musacale: un rând de bostănei, u de carne şi bulion.

Musaca de fidea

Se dă carnea la maşină şi se prăjeşte cu o ce tăiată mărunt; fideaua se fierbe însă nu prea mult

urge, se răcoreşte cu apă rece, se scurge şi apoi se ează în forma unsă şi presărată cu posmag, un rând de arne şi un rând de fidea; se dă apoi la copt.

Musaca de tăeţei (togmagi de casă)

Se prepară întocmai ca cea de fidea.

Plăcintă de cighir (drob)

Se pune la fiert ficatul, plămânii şi inima dela miel, puţină sare; după ce au fiert vre-o jumătate de oră, scurge şi, după ce se răceşte, se dă prin maşina de cat, sau se toacă cu cuţitul; apoi se pune în tocătură apă verde mai multişoară tăiată mărunt, pătrunjel şi mă-, sare, piper, 3—4 ouă, o lingură plină cu grăsime, toate estecate foarte bine. Când faci plăcinta cu prapur ungi tin tigaia, întinzi prapurul după ce l'ai ţinut în apă căl-ţă, torni tocătura şi înveleşti cu marginile; o pui la pt. Când nu ai sau nu îţi place prapurul, faci un aluat un ou 5 linguri de făină, o bucăţică de unt sau gră-e de mărimea unei nuci şi puţină apă, ca să iasă un at moale. După ce l'ai frământat bine, îl întinzi peste aie, însă poţi iveşti să rămâie destul pentru a acoperi ătura; o torni şi o înveleşti cu aluatul, pui la copt. cinta astfel preparată e mult mai bună de cât cu pur.

Pătlăgele roşii umplute

Se face o tocătură ca pentru ardei umpluţi; se aleg ăgele netede şi rotunde, se taie un căpăcel, pe care pui la loc, după ce umpli pătlăgelele; acestora le scoţi zul şi-l pui în sosul făcut ca şi pentru ardei.

Crochete.

O jumătate kilo carne se taie în bucăţi mici şi se ieşte cu o ceapă tăiată mărunt. Când e prăjită, se dă n maşina de tocat; după aceasta se pune într'o ti-

găiţă o lingură de unt sau grăsime, cu o lingură de făi-nă, să se înfierbânte bine, fără a se îngălbeni; se toarnă în ea foarte puţină apă caldă, amestecând, ca să nu se facă cocoloaşe. Acest aluat se pune în carnea tocată îm-preună cu un ou, sare şi piper. Din această tocătură se formează, cărnăciori, pe cari îi dai prin posmag şi-i frigi în grăsime. Se serveşte cu piuré sau alte legume.

Mititei

In carnea tocată împreună cu puţină grăsime de vacă pui sare, piper, puţin enibahar, puţin usturoi şi un vâr[f] de cuţit de bicarbonat, uzi mâinile cu apă şi forme[zi] cărnăciori, pe cari îi frigi pe grătar.

Perişoare cu smântână

Acestea se pot face din carne de vacă, de miel şi d[e] pasăre. Se dă carnea prin maşină cu o ceapă mică, ap[oi] se pune sare, piper, verdeaţă, puţină pâine muiată şi u[n] ou; se formează perişoare de mărimea unei nuci, se d[au] prin făină şi se prăjesc. După ce toate sunt prăjite, pui puţină apă, scuturând mereu tigaia, ca să nu se [li]pească. După ce a fiert astfel vre-o 10 minute, pui p[u]ţină verdeaţă tocată şi o ceaşcă de smântână amesteca[tă] cu jumătate lingură de făină; mai laşi să fiarbă câte[va] minute şi dai la o parte.

FRIPTURI

Friptură cu sos

Se spală şi se sărează ½ sau un kilo de carne, de p[re]ferinţă dela coadă, se aşează în tigaie cu câteva ce[pe] tăiate felii şi dacă carnea e slabă, mai pui o lingură b[u]nă de grăsime; se acoperă şi se pune să fiarbă în m[ij]-

[...]ul cărnei, până ce începe a se rumeni; atunci întorci [c]arnea pe o parte şi pe alta, până ce s'a topit ceapa şi [s']a rumenit frumos: scoţi carnea pe un fund şi faci so-[s]ul, punând puţină apă şi bulion; tai carnea felii sub-[ţi]ri, o pui în sos, acoperi şi laşi să fiarbă, punând câte [p]uţină apă când sosul scade; când carnea e gata, pui pu-[ţi]n vin şi o crenguţă de cimbru. Această friptură se poate [se]rvi cu garnitură de cartofi prăjiţi sau cu macaroane [fie]rte.

Friptură la frigare

Se face cu felii de muşchiu sau cu carne dela coadă, [ca]re e foarte fragedă. Carnea se spală, se curăţă de piei, [se] taie felii, se bate şi se pune pe ea sare, piper, cimbru. [Ci]ne vrea, pune şi puţin usturoiu sau ceapă. Se lasă să [st]ea vreo 15—20 minute. Friptura e mai bună friptă pe [fr]igare de lemn decât de fier. Cu jumătate de oră înainte [d]e masă, se pune carnea în frigare şi se frige întâiu la [fo]c mai potrivit. Când e aproape de servit, se pune jă-[ra]tec mai mult ca să se rumenească.

Frigărui de muşchiu

Se taie carnea bucăţi mai mici, se pune sare, piper, [ci]mbru, ceapă sau usturoiu, după plăcere; se pun câte [5]-6 bucăţi pe câte o frigare mică de lemn în lungime [de] 20 centimetri şi aşezi frigările pe un grătar deasupra [că]rbunilor, întorcând pe o parte şi pe alta, până ce e [ga]ta. Observi să nu se ardă frigările.

Friptură la grătar

Se taie bucăţi de carne de vacă, viţel, porc sau miel, [se] spală şi se bate bine ca să se frăgească; se pune sare, [pi]per, cimbru, usturoi sau ceapă; se lasă să stea 10—15 [mi]nute şi, când e aproape de servit, se pune la fript pe [gr]ătar, întorcând carnea pe o parte şi pe alta. Focul tre-[bu]ie să fie bun.

Friptură de miel

Se spală bine un sfert sau o jumătate de miel, sărează și se pune în tavă la fript în cuptor, cu puțin u sau grăsime. Friptura trebuie udată cu sosul ei. Când usucă, mai pui puțină apă caldă.

Friptură de miel la frigare

Se taie carnea dela but bucăți, se sărează și se frig cum se frige mușchiul.

Pui la frigare

Se curăță puiul, se spală, se sărează și se așează frigare cu 3/4 de oră înainte de masă; se frige mai în la foc mai moale, apoi, aproape de masă, se pun cărbu mai mu ți și se învârtește frigarea mai repede. Puiul tr buie mereu uns cu o pană muiată în unt, ca să se rum nească frumos.

Pui fript la cuptor

Puiul curățit. spălat și sărat, se așează într'o ta potrivită cu mărimea lui, cu o bucățică de unt. Când înce a se frige, trebuie udat mereu cu lingura din sosul l când e uscat, pui puțină apă. Un pui potrivit se frige trei sferturi de oră.

Gigot de berbec

Gigoul trebue curățit de toată grăsimea, spălat, să și împănat cu usturoiu. După ce a stat o oră. îl așezi tavă cu două cepe tăiate felii, un morcov tăiat în ro subțiri, o lingură plină de grăsime și 3 linguri de a îl dai în cuptor. Un gigot se frige în două ore. timpul trebue udat cu sosul lui, în care se mai pune a dacă scade. Când e aproape gata, pui o creangă de c

u în sos și un păhăruț de vin. Friptura se taie feli bțiri și sosul se trece prin sită și se toarnă deasupra. gigot se servește de obiceiu, ca garnitură, fasole a be, peste care se toarnă sosul.

Rinichiu fript la grătar.

Rinichiul tânăr se despică, se ține jumătate de oră în ă caldă și se frige la grătar pe foc moale. Se pune sare, nd e gata.

Ficat la grătar.

Se frige tăiat în bucăți și se pune sare când se servește

Creer prăjit.

Se fierbe creerul 10 minute, se răcorește cu apă ce, se taie felii, se bate în făină, ou, posmag și se prăște în grăsime.

Creer au gratin.

Se fierb 6 ouă tari, se curăță și se taie în jumătate dealungul; se fierbe puțin în apă cu sare o jumătate de reer; acesta se freacă cu gălbenușurile de ouă, sare și iper și o ceașcă de smântână; se unge cu unt, o formă are merge la foc se umple ouăle cu amestecul făcut, e așează unul lângă altul și se toarnă peste ele restul mestecului; se pune să stea un sfert de oră în cuptor i se servește.

Creer cu tomate

Se fierbe creerul 10 minute, se scurge și se răcorește u apă rece; apoi se taie felii mici, se dă în făină, ou și esmet, se prăjește; apoi se așează cu un sos de pătlă-

gele, în care s'a pus un vârf de lingură de făină, sar piper şi o bucăţică de zahăr pisat.

Friptură meridională.

Resturile de friptură rece se taie felii subţiri. Intr tigaie se pun 3 linguri de untdelemn, 3 cepe mici tăia mărunt şi un fir sau două de usturoiu, şi se prăjeşte pu ţin; mai adaogi o lingură de făină, pe care o laşi să prăjească. stingi cu un pahar cu vin şi cu zeama un lămâi şi laşi să scadă; apoi pui feliile de friptură în so fără a le lăsa să fiarbă şi aşezi friptura pe o farfur lungă în modul următor: O felie de friptură şi o felie d franzelă prăjite cu unt, apoi torni sosul deasupra şi pr sari pătrunjel verde tocat. Serveşti foarte fierbinte.

Pui prăjit.

Se taie un pui tânăr în patru; dacă e mai mare, s taie aripile şi spinarea de o parte, încât face 8 bucăţi; s sărează, se moaie în făină, ou şi pesmet, se prăjeşte î unt sau grăsime, însă aceasta trebuie în cantitate mai mar ca să pătrundă bine bucăţile; focul să fie potrivit iar pu iul trebuie întors de mai multe ori pe o parte şi pe alt

Miel prăjit

Vezi pui prăjit.

Bifteak

Se taie bucăţi potrivite de muşchiu sau de carne d la coadă, se bate cu ciocanul de lemn, se pune sare ş piper şi se prăjeşte în unt; în momentul de a se servi, s garniseşte cu cartofi prăjiţi şi diferite salate de sfecl sau de varză roşie, după plăcere.

Natur şniţel.

Se face ca bifteakul.

Şniţel pané

Şniţelul se face cu carne de viţel, de miel şi de porc, se taie bucăţi potrivite, se bate şi se pune sare, piper, se moaie în făină, ou, posmag şi se prăjeşte în grăsime fierbinte, întorcându-se pe o parte şi pe alta. Se serveşte cu cartofi prăjiţi.

Cotlete de porc la grătar

Cotletele de porc trebuie fripte cu băgare de seamă, întâiu ca să nu se ardă, al doilea ca să nu rămână crude la mijloc; de aceia se frige întâiu pe cărbuni mai puţini şi pe urmă pe mai mulţi.

Friptura de porc la cuptor

Se spală, se sărează şi se pune într'o tavă la cuptor cu puţină apă. Cât timp se frige friptura se udă mereu cu lingura cu sosul ei.

Friptura de viţel

Vezi friptura de porc.

Purcel fript

După ce purcelul a fost tăiat, îl punem într'un lighian şi turnăm peste el apă fierbinte, însă nu în clocote; se curăţă părul de pe el, îl pârleşti uşor ca să nu se înnegrească, îl spinteci, scoţi maţele din el şi ficatul, plămânii şi inima, îl speli, îl sărezi, laşi să stea vre-o 20 de minute cu sare, apoi îl aşezi în tavă pe nişte scândurele mici, ca să nu se lipsească, pui o lingură de grăsime, 2—3 linguri de apă şi-l pui în cuptor. Când începe a se rumeni, îl ungi cu pana cu un amestec de rom şi untdelemn. E bine să se puie în interiorul purcelului o creangă de cimbru.

Muşchiu cu sos din vin

Se curăţă de piei, se spală şi se sărează o bucată de muşchiu; se pune într'o tigaie potrivită cu o lingură de

unt și o ceapă tăiată felii subțiri, se acopere și se las să se rumenească pe o parte și pe alta. După ce s'a ru menit și s'a făcut un sos frumos, se toarnă puțină ap caldă, un pahar cu vin, 3—4 boabe de piper și o frunz de dafin. Servești mușchiul tăiat felii și torni deasupr sosul trecut prin sită.

Friptura de curcan

Curcanul e bine să fie tânăr și gras, tăiat cu o z sau două înainte de întrebuințare; îl sărezi și lași să ste vre-o oră cu sare; îl pui la fript cu două ore înainte d masă. In timpul cât se frige, trebuie udat mereu cu sos lui, ca să fie fraged, și trebuie întors pe toate părțile, s se rumenească în mod egal. Se servește cu garnitură d de varză prăjită sau de cartofi prăjiți.

Friptura de gâscă sau de rață

Și gâsca și rața se prepară ca și curcanul sau curc însă, ca să fie mai gustoase, se pune înăuntrul lor creangă de cimbru.

Rață friptă pe varză

Se pune rața la fript întreagă; pe de altă parte p varza la prăjit, apoi pui bulion, o foaie de dafin și boa de piper; pui rața pe varză, torni sosul deasupra și o d cu totul la cuptor, să se frigă încet, împreună cu var La varza acră se pune de preferință bulion de ardei care colorează fără să acrească. Cine vrea, pune și cimbr



Salate

Salată de cartofi

Se fierb cartofii, se curăță și, după ce s'au răcit bine se taie felii subțiri, se pune sare îndeajuns, puțin piper negru, o ceapă tăiată mărunt, pătrunjel verde, undelemn și oțet; se amestecă bine și se prepară cu cel puțin jumătate de oră înainte de a servi.

Salată de cartofi cu fasole

Se prepară întocmai ca acea de cartofi, dar se mai adaogă și fasole boabe, fierte foarte bine.

Salată amestecată caldă

Se fierbe, se curăță și se taie felii subțiri o farfurie de cartofi; se toacă 3 sardele de Lisa, după ce au fost spălate și curățite de oase, 100 grame de jambon (șuncă), 2 linguri de capere, 4 ouă răscoapte, tăiate felii în lung; peste toate aceste, bine amestecete, se pune sare, o ceașcă de smântână sau și mai mult, se pune la cuptor ca să se înfierbânte, dar să nu fiarbă, și se servește imediat.

Salată de sfecle

Se spală sfeclele bine și se pun la fiert sau la copt în cuptor; după ce sunt coapte, se curăță bine de coajă, se taie felii subțiri, se pune sare și oțet, alții pun și untdelemn. Altora le place sfeclele cu hrean ras.

Salată de fasole verde

Se curăţă fasolea verde de cozi, se spală şi dacă tecile sunt mai mari, se taie dealungul în două şi se pun la fiert cu apă în clocote. După ce sunt fierte şi răcorite, se aşează în salatieră cu oţet, untdelemn, puţină ceapă tocată mărunt sau puţin usturoiu după plăcere; cui îi place, pune şi puţin mărar şi pătrunjel verde tocat mărunt.

Salată de sparanghel

Se pune apă la fiert cu sarea trebuitoare; se curăţă sparanghelul rupând cozile tari şi se pune la fiert. După ce a fiert, se scurge şi se prepară în salatieră cu oţet şi untdelemn.

Salată de conopidă

Se curăţă conopida, se desparte în buchete mici şi se fierbe. Se prepară ca salata de sparanghel.

Salată de boeuf

Se face din resturi de rasol sau de friptură; se taie carnea mărunt, se fierb cartofi, puţin morcov, fasole verde, mazăre verde. Toate acestea, cartofii şi morcovii, un castravete din oţet, tăiaţi se amestecă cu carnea pe o farfurie, se pune sare şi piper, se toarnă puţin oţet, untdelemn şi o lingură de muştar; se face un sos maioneză, din care se pune şi în carne o lingură sau două. Carnea amestecată cu zarzavatul se aşează frumos în piramidă pe farfurie. Se toarnă deasupra sosul şi se garniseşte împrejur cu castraveţi mici din oţet tăiaţi mărunt; cu albuşul unui ou tocat, cu morcov tocat, cu sfeclă din salată şi cu foi de salată verde sau de pătrunjel.

Salată de varză roşie

Se curăţă o căpăţână de varză roşie, se taie foarte fin şi se pune sare; după vre-o 15 minute, se freacă varza până ce se moaie, se stoarce bine, se pune în sa-

latieră, se toarnă peste ea oţet şi se amestecă bine; se serveşte cu deosebire la friptură de curcan.

Salată de varză albă

Se curăţă, se taie fin, se pune sare, piper, oţet şi untdelemn, se amestecă bine şi se serveşte.

Salată verde de marule

Se alege salata, se spală se scurge bine şi se prepară cu puţină sare, oţet şi untdelemn. Se garniseşte cu ouă fierte, tăiate în patru în lung. Se poate pune şi o lingură de muştar.

Salată de haţmaţuki (asmaţici)

Vezi salata de marule.

Salată de praz

Se curăţă prazul, se taie în bucăţi de câte 5—6 centimetri şi se pune la fiert cu apă fierbinte. Când e fiert, se scurge, se pune sare, oţet şi untdelemn.

Salată de cartofi cu scrumbie

Se pune de cu seară o scrumbie în apă; a doua zi se spală bine, se curăţă de piele şi de oase, se taie bucăţele şi se amestecă cu salata de cartofi. (Vezi salata de cartofi).

Salată cu măsline

Se spală măslinile bine, se usucă cu un şervet curat şi se prepară cu oţet, untdelemn. ceapă tăiată mărunt. Se garniseşte cu felii de pătlăgele roşii şi pătrunjel verde.

Salată de pătlăgele vinete

Se aleg pătlăgelele lungăreţe, se pun la copt pe jăratec în plită (maşină), de oare-ce numai coapte astfel rămân albe şi dulci. Când sunt coapte, le scoţi pe un

fund şi le cureţi fiind calde având un vas cu apă în care îţi speli mereu degetele. După ce sunt curăţite, le toci cu un cuţit de lemn, sau cu o lingură de lemn; dacă vrei adaogi 1—2 ardei graşi, copţi şi curăţiţi, pui sare şi în farfurie baţi bine salata cu o furculiţă, punând untdelemn deajuns, foarte puţin oţet şi o ceapă mică tocată foarte fin, şi garniseşti cu felii de pătlăgele roşii.

Salată de ardei copţi

Se aleg ardei graşi şi se coç pe plită (maşină). După ce s'au copt pe toate părţile, se aşează într'un vas acoperit, ca să stea unul peste altul în căldură, se pune puţină sare şi se lasă să stea jumătate de oră; apoi se curăţă şi se prepară cu oţet şi untdelemn.

Salată ţărănească

Fasole verde păstăi şi boabe, morcovi noui, cartofi noui; se fierb fiecare deosebit în apă cu sare; când s'au răcit toate, se taie felii, se pune puţină ceapă, 2—3 fire de usturoiu toçate mărunt, mărar, frunză de ţelină tăiată fin, oţet, untdelemn şi piper.

Salată de ciuperci

Se curăţă ciupercile, se spală, se toacă sau se taie felii subţiri, se fierb cu apă şi puţin oţet; se scurg, se lasă să se răcească şi se prepară cu oţet, untdelemn, sare, piper, puţină ceapă verde şi mărar.

Salată de ţâri

Se bat ţârii bine, se coc pe cărbuni, se bat iarăşi pe muchie; când s'au muiat, se curăţă de piele, de osul din mijloc şi de capete, se scâmoşează în bucăţi mici de tot şi se pun într'un castron; se pune o ceaşcă de oţet la fiert când fierbe; se toarnă peste ţâri, se acoperă şi se lasă să stea până ce se răceşte, atunci se amestecă cu mărar mai mult, cu ceapă verde tăiată mărunt, se pune untdelemn deajuns şi se serveşte.

Vânaturi

Regulă Generală. Inainte de a prepara o friptură ...u o mâncare rece de iepure sau căprioară, se aşează ...rnea într'o marinată făcută din oţet şi apă în părţi egale, ...re, foi de dafin, boabe de piper, şi felii de ceapă. Se ...ne astfel carnea o noapte.

Mâncare rece de iepure

După ce se scot bucăţile de iepure din oţet, se pun ... prăjit cu untdelemn; de altă parte se pregăteşte zarzavat ...iat foarte fin, morcov, ţelină, pătrunjel rădăcină, şi se ...ăjeşte în urma bucăţilor de iepure; apoi pui în altă ...gaie la prăjit vre-o 5—6 cepe mari, tăiate felii foarte ...bţiri, faci un sos frumos, îl torni în tigaia în care aşezi ...ancarea, pui carnea, zarzavatul, puţină verdeaţă, 1—2 ...i de dafin, câteva boabe de piper, sare, o jumătate pa...r cu vin şi apă caldă ca să cuprindă totul; laşi să ...rbă acoperi până ce scade dar nu prea mult, ca să nu ...mâie mâncarea uscată când se răceşte. Când carnea e ...oale, se ia dela foc, se aşează în farfurii şi se serveşte ...ce. Se mai pune şi măsline şi capere spălate, când e aproape gata. După ce e aşezată mâncarea se garniseşte ... arpagic prăjit în untdelemn.

Friptura de iepure cu smântână

După ce a stat în marinată, iei bucata pentru friptură, de preferinţă spinarea cu muşchii, o curăţi de piei

şi o împănezi cu făşii subţiri de slănină afumată; se pune într'o tigaie o lingură de unt sau de grăsime şi se pune friptura la fript sau în cuptor, sau pe plită; în cazul acesta se acoperă cu un capac. După ce s'a rumenit şi e gata, se pun pe ea 2—3 linguri de smântână, se mai lasă puţin în cuptor şi se serveşte.

Friptură rece de iepure

Pentru aceasta se pot lua picioarele de dinapoi, car au stat mai întâiu în marinată; se pun la fript cu puţin untdelemn şi se frig, udându-se cu zeama lor, până ce s frăgezesc. Se scot din sos şi se lasă să se răcească. S servesc tăiate felii subţiri.

Altă friptură de iepure

Se poate prepara friptura de iepure şi fără slănin şi smântână; se frige şi se serveşte cu sosul natural.

Friptură de căprioară

Se face din but, adică piciorul de dinapoi se pun în oţet, ca şi carnea de iepure; când se pune la fript, s împănează cu făşii de slănină şi puţin usturoiu; se pun sare, piper şi se frige cu 1—2 linguri de unt sau untde lemn. Friptura trebuie mereu udată cu sosul ei şi se las să se rumenească. Se serveşte mai mult rece decât cald Se poate servi cu un sos tartar sau cu sos de sardel (Vezi la sosuri).

Friptură de prepeliţă

Se face la frigare şi în cuptor. Pentru frigare s curăţă prepeliţele, se spală, se sărează şi se frig în fr gare de lemn, ungându-le cu pana cu un amestec de vi şi sare.

Friptură de prepeliţă la cuptor

Se pun prepeliţele la oţet de cu seară; apoi se pu

fript cu puţină apă; fiind grase, se udă mereu cu so- lor. Se servesc pe varză prăjită sau cu cartofi prăjiţi.

Pilaf cu prepeliţă

Se taie prepeliţa în patru şi se pune într'o tigaie la pt, după ce s'a pus sare pe bucăţi. Când acestea sunt menite, le aşezi înt'o tigaie cu puţină apă şi o ceapă ăţită, şi le laşi să fiarbă acoperite. In altă tigaie pui z la prăjit cu unt, ca pentru pilaful de pasăre. Când zul e puţin îngălbenit, pui sare peste el, pui bucăţile sosul lor şi adaogi apă câte puţin, până e gata.

Ostropel cu prepeliţă

Se taie prepeliţa în patru şi se pune la fript; de altă te se pune la prăjit 3—4 cepe tăiate mărunt, din care face un sos cu puţin bulion, 4—5 fire de usturoiu tă- fin, un praf de făină, o frunză de dafin, boabe de er şi cimbru. Pui bucăţile fripte în sos şi le laşi să bă încet, până ce scade. Când e aproape gata, pui o guriţă de oţet, după plăcere.



Supe, borşuri şi mâncări vegetarien

Supa cu zarzavat

Pentru 6 persoane: Se pune 1½ litru de apă înt
oală, când e aproape să fiarbă se pune în ea un sfert
kilo de mazăre boabe, puţină ceapă tăiată fin, 1—2 m
covi, 1—2 rădăcini de pătrunjel, 1 ţelină, vre-o 6—7 c
tofi, toate tăiate fin, şi puţină verdeaţă. După ce au fie
pui o lingură de unt într'o tigaie; când untul e fierbin
pui în el 1½ linguri făină, amesteci când începe a se î
gălbeni puţin, torni câte puţină apă din oală, amest
mereu să nu se facă cocoloaşe, apoi torni acest amestec
supă. Se poate servi la ea pâine prăjită.

Supa de ceapă

Tai mai multe cepe în felii şi le prăjeşti cu o lingu
plină de unt. Când e ceapa îngălbenită, torni în ea o l
gură de făină, amesteci şi torni peste ea apă fierbinte c
puţină, să nu se facă cocoloaşe; măsori apa după câte p
soane sunt. Când începe a fierbe, pui 2—3 linguri de g
şi puţin lapte. Se poate drege supa cu un ou bătut bi
în castron. Se serveşte cu brânză de oi, caşcaval grec
sau parmezan ras.

Supa de ciuperci

Cureţi şi toci cât se poate de fin 500 grame de c

ci, moi 20 grame de făină de orez cu un litru de lapte
e, pui sare, un vârf de cuţit de zahăr pisat, apoi ciu-
cile. Laşi să fiarbă la foc potrivit, amestecând mereu
p de un sfert de oră. Când e gata, baţi un ou în castron,
i supa şi serveşti.

Supa de pătlăgele roşii cu orez

Pui la foc apa măsuretă după numărul de persoane.
să fiarbă în ea zarzavat: morcov, rădăcină de pătrunjel,
ă, o ceapă, sare. Când acestea sunt fierte, le scoţi, mă-
orez pentru câte persoane sunt, îl alegi, îl speli şi-l
în supă împreună cu bulion de pătlăgele cât crezi că
uie, după plăcere.

Supa franceză

Tai mărunt două cepe, un praz, jumătate căpăţână de
ă, puţin măcriş; prăjeşti toate cu o lingură de unt;
începea se îngălbeni, pui apă cât trebuie, adaogi
va cartofi curăţiţi şi tăiaţi în patru, puţină verdeaţă,
şi laşi să fiarbă 25 minute. Când serveşti, baţi în
on un ou întreg cu o ceaşcă de lapte sau o jumătate
că de smântână. Se serveşte cu pâine prăjită.

Supa de sparanghel

Cureţi sparanghelul de părţile tari, îl rupi şi-l pui la
cu sare, puţin piper, 3—4 cartofi, un miez de pâine,
arbă două ore; într'o tigaie pui o lingură de unt cu
gură de făină să se înfierbânte fără a se îngălbeni;
supa prin sită şi o torni, amestecând, peste făină:
gi o ceaşcă de lapte sau jumătate ceaşcă de smântână,
să dea în clocot, baţi bine în castron un ou şi torni
amestecând cu lingura. Serveşti cu pâine prăjită sau
uri.

Altă supă de sparanghel

Pui la foc apă potrivită pentru numărul de persoane
masă; când începe să fiarbă, pui în ea vârfuri de

sparanghel și 1—2 cartofi rași pe răzătoare, și puțină sa
Când e gata, bați un ou cu o ceașcă de smântână în
stron, torni supa și servești cu pâine prăjită.

Supă de cartofi

Fierbi apă cât trebuie cu zarzavat, ca pentru su
când acesta e aproape fiert, pui cartofii tăiați bucățele, sa
puțin bulion și o ceapă tăiată mărunt și prăjită cu o l
gură de făină; când e îngălbenită, torni câte puțină zea
amesteci și o pui în supă. Se mai poate adăoga și pu
tăeței, fidea sau macaroane. Se servește cu brânză.

Supă de linte

Se alege lintea, se spală și se pune la fiert cu a
călduță și cu o ceapă mică tăiată mărunt. Când lintea
aproape fiartă, se pune sare, verdeață, un fir de ustur
și 2—3 linguri de bulion de pătlăgele. Ca pentru toate
pele vegetariene, se potrivește cantitatea de apă după n
mărul de persoane.

Supă de hațmațuchi

3 smocuri (buchete) mărișoare de hațmațuchi se ale
se spală și se taie mărunt, 2 linguri de unt se înfierbân
și se pune la prăjit hațmațuchii, peste ei se presară 2-
linguri de făină, se amestecă bine, se toarnă zeamă
carne sau apă caldă cât trebue, se pune sare, se l
fierbe puțin și se servește bătută cu 3—3 linguri de sm
tână, e delicioasă.

Supă călugărească

In zeama în care a fiert sparanghel, ca 2 litri,
pune vre-o 4 linguri de griș care a fost puțin prăjit c
lingură sau două de unt proaspăt, fierbi o jumătate de o
amestecând din când în când, pui sare, piper, puțin
trunjel verde tocat fin, bați un ou cu 2—3 linguri
smântână în castron, torni supa și servești cu pâine pră
tăiată pătrate mici.

Altă supă de sparanghel

Două franzele mici se curăță de coajă, se taie felii
se usucă pe mașină, apoi se pune la fiert 2 litruri de
mă în care a fiert sparanghel, se adaugă, sare, piper
vârf de cuțit de zahăr, se pune pâinea și se face o
ă groscioară, o treci prin sită mai rară, adaugi ¼ litru
lapte în clocote, 1 lingură de unt proaspăt și se ser-
te bătând 2 gălbenușuri în castron, se prăjesc felii sub-
de pâine albă, se presoară cu șvaițer ras și se servește
supa. Bună și nici cum banală.

Supă de sbârciogi sau de ciuperci

Speli și cureți o farfurie de sbârciogi sau ciuperci, îi
subțire, îi pui la foc cu apă rece, lași să dea în clocot
scurgi, prăjești o ceapă mică tăiată mărunt cu o lin-
ă bună de unt, când începe a se îngălbeni ceapa, pui
inguri pline de făină, amesteci și lași să se înfierbânte
ă a se îngălbeni, pui ciupercile, amesteci bine totul, torni
r'o oală de supă, adaugi 2 litri de apă caldă, puțin pă-
njel verde tocat, lași să fiarbă ¾ de oră, bați în castron
-3 linguri de smântână cu 2 gălbenușuri și servești.

Supă „parmantier"

Se curăță cartofi și se pun la fiert cu apă și sare,
oape de servit, se scurge apa și se sfărâmă cartofii ca
tru piure; după ce s'au sfărâmat bine, se subție cu
ma lor, se mai adaogă apă sau lapte dacă trebuie, se
n 3—4 linguri de smântână, jumătate lingură de unt
aspăt și se servește cu pâine prăjită.

Supă cu arpacaș

Se spală 150 grame de arpacaș și se pune la fiert cu
rece; nu se amestecă până nu e gata, dar dacă se în-
așe, se adaogă zeamă de carne, în care a fiert zarzavat
pentru supă. După ce e gata, pui în supă o lingură de
, sare și o ceașcă de lapte. 150 grame e de ajuns pen-
4 persoane.

Supă de măcriş

Pentru 6 persoane: Alegi şi speli jumătate kilo măcriş, îl toci cât se poate de mărunt, îl pui la fiert apă fierbinte cât trebuie, pui sare. Când e fiert, prăj puţin o lingură de făină cu o lingură de unt, stingi zeama de măcriş, amesteci totul şi laşi să fiarbă încă minute; baţi un ou în castron cu o ceaşcă de lapte smântână, torni supa şi serveşti cu pâine prăjită.

Ciorbă de bostănei (Dovlecei cu floare)

Se pune la fiert apa trebuitoare cu puţină ce tăiată mărunt, pătrunjel şi mărar; se rad dovleceii taie în 2—3 bucăţi, se spală şi se pun în zeamă împre cu o mână sau două de orez şi sarea trebuitoare. Câ gata, baţi un ou cu o ceaşcă de lapte sau de smân şi puţină sare de lămâe în castron; torni ciorba câte pu amestecând mereu, şi serveşti.

Supă de mazăre

Alegi şi speli jumătate kilo de mazăre uscată, o la fiert cu apă călduţă, cu o bucăţică de morcov, o ce o rădăcină de pătrunjel, vre-o 3 cartofi. Când mazăre fiartă, o dai cu totul prin sită, o subţiezi potrivit, sare, şi laşi să mai fiarbă puţin, pui o lingură de u serveşti cu pâine prăjită. E bine să se puie mazăre muiat de cu seară cu puţină leşie, făcută cu o ling sau două de cenuşă şi limpezită.

Supă de fasole

Se ia un sfert kilo de fasole albă mare şi se p cu apă pe marginea plitei, sau se moaie cu apă rece cu seară. Când s'au zbârcit, se cojesc de coajă şi se la fiert cu apă rece cât le cuprinde; se fierbe bine, se sau se dă prin sită, se subţie cât trebuie, se adaogă o gură de unt, sare şi puţin bulion şi se serveşte cu p prăjită.

Borş cu cartofi

Se curăţă cartofi după numărul persoanelor, se taie ăţele şi se pun în oală; se adaogă ceapă, mărar, pă- jel, leuştean, o mână de orez, sare şi puţin cimbru; oarnă apă rece să le cuprindă şi se pune la fiert. d cartofii sunt aproape fierţi, torni borşul cald şi iveşti cât vrei de acru.

Borş cu fasole

Se ia fasole câte trebuie, cam un sfert de kilo şi se cu apă rece la muiat de cu seară; a doua zi se că apa şi se pune la fiert cu apă rece. Borşul se pune ebit la fiert, cu ceapă, verdeaţă şi sare. După ce fa- e fiartă, se toarnă borşul fiert peste ele. Trebuie vit de acru după plăcere. Vara poţi pune şi o pătlă- roşie şi un ardeiu gras tocat mărunt în fasole. Cine pune şi puţin cimbru.

Borş călugăresc

Se potriveşte borşul de acru şi se pune la fiert; când , pui în el vre-o 10 frunze de sfeclă, lobodă, ceapă , pătrunjel, mărar, cimbru, leuştean, toate tăiate nt şi spălate, apoi o mână de orez şi sare. După ce t borşul, baţi un ou cu o ceaşcă de smântână în n, torni borşul şi serveşti.

Borş cu sfecle

Se curăţă una sau două sfecle, se spală, se taie ca şi se pune la fiert cu apă şi sare. După ce sfecla tă, se mai adaogă câţi-va cartofi curăţiţi şi tăiaţi g, puţină verdeaţă, leuştean şi cimbru; apoi se a- borşul fiert, potrivind cât vrei de acru. Se serveşte ceaşcă de smântână în castron.

Mâncare cu cartofi

e taie mărunt 2—3 cepe şi se prăjesc cu unt, un- u untdelemn; când ceapa e rumenă, se toarnă puţină

apă caldă, se pune încă puțin bulion sau 2—3 pătlă
roșii, puțină verdeață și un praf de făină. Cartofii se
rățâ, se spală, se taie în felii rotunde sau lungi și se
10—15 minute să stea cu sarea trebuitoare, ca să n
sfărâme, apoi se așează în sos, așa ca să le cupr
și se fierbe încet, ca să nu se sfărâme cartofii. Cu u
lemn această mâncare se mănâncă rece; cu unt sau u
se mănâncă caldă.

Morcovi cu cartofi

Se prepară un sos ca pentru mâncarea cu cart
se pun în el morcovii tăiați felii subțiri; când aceștia
aproape fierți, li se adaugă cartofi în cantitate egal
lasă morcovii să fiarbă în sosul scăzut și când se pu
tofii, se pune apă puțină, așa ca să fie mâncarea sc
bine. E mai bună, când se scade la cuptor.

Morcovi cu friganele

Morcovii curățiți se taie felii subțiri ca tăeţeii,
pun într'o tigae cu o lingură sau două de unt sau
sime și se lasă să fiarbă acoperiți, scuturându-i din
în când. Dacă încep a se prăji, pui sare și un sos
făr ars din 3—4 bucățele. Se lasă la o parte să
încet. Se servesc cu friganele.

Friganele de franzelă

Se taie felii o franzelă mică și se pune să s
lapte 10—15 minute; se bate un ou sau două cu
sare, se scot feliile din lapte, se dau prin ou și se p
în unt sau grăsime. Se prepară chiar înainte de a l
Se servesc ca garnitură la mâncări de legume,
perci, etc.

Friganele de aluat (cocă)

Se pun într'o strachină 3—4 linguri de făină,
sare, puțin lapte și se face un aluat mai subțire ca
tâna, sau ca o smântână subțire. Se înfierbântă un

me sau untdelemn, într'o tigaie și, când e încinsă, se
varsă câte o lingură de aluat (cocă); se formează plă-
cințele mici, pe cari, după ce s'au rumenit pe o parte, le
întorci pe cealaltă; le pui să stea la căldură și când sunt
gata le servești.

Alte friganele

Se freacă 2 linguri de unt într'o strachină, până se
ce ca o cremă; se adaugă 2 gălbenușuri și sare, apoi
—3 linguri de lapte, albușul bătut și atâta făină, ca să
facă un aluat ca smântâna groasă; se pune într'o tavă
—3 linguri unt sau grăsime, se pune tava să se înfier-
nte, apoi se pune câte o lingură de aluat în ea și se dă
cuptor.

Mâncare de dovlecei cu floare

Se rad bostăneii de coajă și, dacă sunt mai mari, se
e în lung, se pune sare pe ei și se prăjesc, prepari un
cu ceapă prăjită, bulion un praf de făină, și puțină
deață; pui bostăneii prăjiți în sos și lași să scadă.
roape de servit, pui 1—2 linguri de smântână; aceasta
facultativ, de-oare-ce sunt foarte buni și fără smântână.

Dovlecei umpluți cu brânză

Se curăță bostăneii, se taie în 2—3 bucăți, după mă-
e, se scobește miezul cu lingurița și se umple cu um-
tura următoare: Se frământă bine un sfert de kilo de
nză de vacă sau urdă, se pune în ea verdeață, o lin-
ă de pesmet, o mână de orez fiert puțin și răcit, un
sare, piper, o ceapă tăiată mărunt și prăjită; se ames-
bine toate și se umplu bostăneii, se prăjesc frumos,
se așează într'un sos făcut cu ceapă prăjită, un praf
făină, bulion și verdeață; se fierbe până ce bostăneii
moi, apoi se dă la o parte; se poate pune și smân-
înainte de a servi.

Dovlecei (bostanei) prăjiţi

Se curăţă şi se spală dovleceii, se taie felii, se pune sare pe ele; apoi, după ce au stat puţin, le dai prin făină şi le prăjeşti pe o parte şi pe alta. Se poate servi ca garnitură la alte legume dar şi ca mâncare.

Sarmale de urdă

Se frământă un sfert de kilo de urdă, pui sare, ver deaţă, o mână de orez fiert puţin, 2 linguri pesmet, u ou, piper şi o ceapă prăjită; amesteci bine şi faci sar male cu frunză de ştevie sau de viţă la nevoie şi cu frunz de fasole; le aşezi la foc cu o lingură de untură şi bor amestecat cu apă şi laşi să scadă bine, ca să nu rămâi zeamă. Frunza de viţă şi de fasole se opăreşte cu ap cea de ştevie cu borş.

Ştevie cu unt

Se alege ştevia de cotorul de mijloc, se spală în ma multe ape şi se pune la fiert cu apă clocotită şi puţin sare. Când e fiartă se scurge bine, şi se toacă fin; într' tigaie pui la prăjit o ceapă mică tăiată mărunt; când ceap e îngălbenită, pui ştevia, amesteci bine, pui sare, o ceaşc de lapte, un praf de făină, laşi să fiarbă puţin şi o dai l o parte. Se serveşte cu ochiuri sau cu friganele.

Spanac cu unt

Se prepară întocmai ca ştevia.

Altfel de ştevie cu unt

Se alege ştevia de cotoare, se spală bine frunză cu frun se fierbe, se scurge, se prăjeşte puţin cu unt şi se serveşt

Sparanghel cu unt

Se curăţă sparanghelul, rupând fiecare fir de un se poate rupe, rămânând partea fragedă; se spală şi s pune la fiert cu apă fierbinte şi sarea trebuitoare. Cân

fiert, se scurge şi se serveşte opărit cu unt, în care s'a răjit puţin pesmet.

Sparanghel sos tartar

Se fierbe sparanghelul cu apă şi cu sare; în timp ce erbe, se prepară sosul tartar astfel: Pui într'o strachină gălbenuşuri de ou şi 1 linguriţă de muştar, şi freci bine lingura, punând câte puţin untdelemn, până ce se leagă sul; adaogi puţin pătrunjel tocat, câteva cozi verzi de apă tocate mărunt; sare piper şi o linguriţă de oţet. rveşti sosul în sosieră cu sparanghelul cald.

Sparanghel cu sos alb (sauce blanche)

Se fierbe sparanghelul tot ca mai sus şi se serveşte sos alb pus în sosieră. (Vezi sos alb la rubrica sosu r).

Budincă de sparanghel

Sparanghelul se curăţă bine, să nu rămâie părţi tari fierbe, se scurge şi se aşează într'o formă cu care se veşte la masă. Forma se unge cu unt şi se presară cu met. După ce ai aşezat tot sparanghelul în ea, se toarnă, cuprindă: o ceaşcă sau două de smântână, în care ai t două ouă, o lingură de făină, o lingură de unt şi ină sare. Se pune la copt cu o jumătate de oră înainte masă şi serveşti în formă.

Budincă de conopidă

Se desparte conopida în buchete şi se aruncă în apă tă, se spală, se fierbe şi se aşează întocmai ca sparanghelul.

Conopidă cu unt

Se desparte conopida în buchete, se fierbe, se scurge e opăreşte cu unt, în care s'a prăjit 1—2 linguri de met.

Conopidă cu brânză

Se fierbe conopida, se scurge şi se pune într'o far furie care se poate pune la cuptor; se pune unt peste e şi se presară cu caşcaval ras. In lipsă de caşcaval, s poate pune altfel de brânză. Se dă la cuptor şi se se veşte cu farfuria în care s'a rumenit. Se prepară jumătat de oră înainte de a se servi.

Conopidă cu smântână (au gratin)

Se împarte conopida în buchete, se fierbe, se scurg se aşează pe farfuria care merge la cuptor, se amestec 1—2 ceşti de smântână cu jumătate lingură de făină putină sare se toarnă peste conopidă şi se dă la cupto

Conopidă cu sos de pătlăgele

Se fierbe conopida, se aşează pe farfurie şi se toarn peste ea un sos de patlăgele, în care au fost puse 1— linguri de unt şi o bucăţică de zahăr; apoi se serveşte.

Conopidă cu macaroane

Se fierbe conopida în apă cu sare; de altă parte fierb 150 grame de macaroane fine, le răcoreşti cu a rece, laşi să se scurgă, apoi le pui într'o tigaie cu unt le amesteci pe foc fără să le prăjeşti; pe o farfurie înc zită, amesteci macaroanele cu conopida şi torni deasup unt, în care ai prăjit una sau două linguri de pesmet.

Choux de Bruxelles

Se curăţă micile căpăţâni de foile de deasupra, fierbe în apă cu puţină sare, se scurge şi se pune într sos făcut cu ceapă prăjită, bulion şi un praf de făină; scade bine şi, dacă trebue, se mai adaugă o lingură de u

Choux de Bruxelles

Se curăţă ca mai sus, se fierbe şi se opăreşte cu u în care s'a prăjit pesmet.

Ardei umpluţi cu orez

Ardei graşi se pun în apă clocotită după ce li s'a iat capacul şi s'a pus în fiecare puţină sare. Se scot din pă, se scurg şi se umplu cu următoarea umplutură: un ert de kilo de orez spălat, se pune într'un sos făcut cu cepe mai mari, tăiate mărunt şi prăjite cu untdelemn, ţin bulion, sare, piper, verdeaţă; în lipsă de bulion, se n pătlăgele roşii tăiate mărunt. După ce orezul a scă- t în sosul acesta, se umple cu el ardeii, pe cari îi aşezi ul lângă altul; se umple cu sos de pătlăgele, puţină re şi o lingură de untdelemn; se dă la cuptor, şi se rvesc apoi reci.

Pătlăgele roşii umplute

Se face întocmai ca ardeii, cu diferenţa că le tai ca- cul, le scoţi miezul se le umpli fără a le fierbe; le pui oi la fiert cu mai multă apă şi mai puţin bulion.

rdei umpluţi cu orez şi smântână, de servit calzi

Se aleg ardei graşi, li se taie capacul, se scot semin- , se pune în fie-care puţină sare, se pune să dea 2—3 cote în apă, se scot, şi se pun cu gura în jos să se urgă; apoi se prepară orezul după cum urmează: So- eşti jumătate lingură de orez de fie-care ardeiu, îl li şi-i pui să fiarbă puţin, prăjeşti 2—3 cepe tăiate runt, le pui în orez când acesta e pe jumătate fiert, i 1—2 pătlăgele roşii tăiate mărunt, verdeaţă, sare, per, 1 lingură de smântână; amesteci, umpli ardeii, îi ai într'o cratiţă unul lângă altul, umpli cu bulion, dai cuptor; când sunt aproape gata, torni deasupra lor 2 ceşti de smântână, laşi să fiarbă puţin şi serveşti.

Sarmale cu crupă de păpuşoi (pasat)

Se taie mărunt 5—6 cepe potrivite şi se prăjesc cu ură; când s'a îngălbenit ceapa, adaogi 4—5 linguri de ări, laşi să se prăjească puţin şi o tragi la o parte. un sfert de kilo de crupe spălate la foc cu apă rece,

ca să le acopere. Când crupele au absorbit toată apa, pui într'o strachină, pui sare, piper, puţin bulion, jum rile cu ceapa prăjită, puţină verdeaţă verde sau uscat puţin cimbru; amesteci bine toate la un loc şi faci sa male cu foi de varză. Când e varza verde, le pui la f cu borş; când varza e acră le pui la foc cu apă şi orice caz puţin bulion.

Sarmale de varză cu orez

Aceste sarmale se fac cu foi de varză verde sau acr primăvara se pot face cu foi de ştevie sau de viţă. U plutura sarmalelor e următoarea: Se toacă mărunt 2— cepe, se prăjesc, se pune orezul în ea, sare, piper, cimbr verdeaţă şi bulion; se amestecă toate bine şi se fac sa male. Foile de varză verde se opăresc cu apă fierbin cele de varză acră se spală cu apă caldă. Sarmalele cute cu varză verde se umplu cu borş şi bulion de p lăgele, cele cu varză acră se pun la foc cu apă şi puţ bulion.

Mâncare de ciuperci

Se curăţă ciupercile, se spală, se taie felioare subţ şi se pune să fiarbă 10 minute în apă, în care s'a p una sau două linguri cu oţet; apoi se scurg bine şi aşează într'o tigaie cu o ceapă tăiată mărunt şi prăj cu unt, sare, piper, puţină verdeaţă şi o linguriţă de nă. Ciupercile trebuie să fiarbă cel puţin un ceas şi scadă.

Fricasse de ouă cu ciuperci

Pentru două persoane: Se toacă mărunt un sfert kilo ciuperci bune, o ceapă mică şi puţină verdeaţă pătrunjel; toate acestea se prăjesc în unt într'o tig cu capac, se presară pedeasupra puţină făină, amestecă mereu, se adaogă o ceaşcă de smântână şi o ceaşcă apă sau zeamă de carne. Când s'a format un sos g suţ, se potriveşte de sare şi se adaogă puţină zeamă

lămâie. Pe dealtă parte fierbi 4 ouă; când s'au întărit le curăţi de coajă, şi le tai felii în lung, le aşezi pe farfurie şi torni sosul cu ciuperci pe ele. Ss serveşte cald.

Cartofi umpluţi cu brânză

Se curăţă cartofi mai mari şi lungăreţi, se taie în jumătate în latul lor şi se scobesc astfel ca marginea lor să rămână groasă ca de un centimetru. Umplutura se face astfel: 3—4 linguri de brânză de vacă sau de oaie se frământă bine, se pune în ea sare, piper, puţină ceapă tocată în şi prăjită cu unt, verdeaţă, 2 linguri de griş sau pesmet fin, 1—2 ouă, se amestecă bine toate la un loc, se umple cartofii şi se pun la prăjit cu unt. După ce s'au rumenit bine peste tot, îi aşezi în cratiţă, torni peste ei un os de pătlăgele cu puţină făină şi sare, laşi să fiarbă până unt gata şi serveşti.

Plăcintă de drob de ciuperci

Se face o tocană cum am zis mai sus, apoi se prepară foaie dintr'un ou, 4 linguri de făină, sare, o linguriţă e unt şi puţină apă; se frământă bine şi se întinde o oaie de grosimea unei muchii de cuţit, se unge o tavă otundă cu unt sau grăsime, se aşează foaia aşa ca să rămână împrejur cu ce să acoperi totul, se toarnă tocana e ciuperci bine scăzută, se aşează marginea aluatului easupra, ca să formeze capac, şi se dă la cuptor. Se pune easupra o lingură de unt.

Tocană de sbârciogi (bureţi)

ezi mâncarea de ciuperci.

Mănătărci sau hribi

Trebuie să vorbim întâiu de prepararea hribilor pentru ate felurile de mâncare, la cari se întrebuinţează. Hribii caţi se spală bine cu apă caldă şi se pun de cu seară apă caldă, să se moaie. A doua zi se scot din apă, îi eli bine unul câte unul, îi alegi să nu fie vre-unul cu

viermi, apoi îi pui la fiert în apa în care au stat peste noapte, scurgând-o cât e limpede în altă tigaie, de oare-ce mănătărcile fiind uscate în cuptoare, au mai întotdeauna cenuşă pe ei. După ce hribii sunt bine fierţi, îi întrebuinţezi la diferite feluri de mâncare.

Pilaf cu hribi

Se taie 4—5 cepe mărunt, şi se pun să se prăjească cu 3—4 linguri de untdelemn. Când ceapa e rumenă, se toarnă câte puţină apă caldă, apoi pui orezul spălat şi laşi să se mai prăjească împreună, fără să ardă; pui sarea trebuitoare, apoi pui hribi tăiaţi fin, torni zeama în care au fiert, pui puţin piper şi laşi să fiarbă, adăogând apă caldă, dacă trebuie. Observi să nu se lipească de fundul tigăei. Pilaful trebuie lăsat mai puţin scăzut, de oarece se întăreşte răcindu-se. Se aşează apoi pe farfurie şi se serveşte rece. Pentru 6 persoane se pun 7 mâini bune de orez şi 100 grame de hribi uscaţi. Se poate pune şi mai puţini hribi, după împrejurări şi plăcere.

Tocana de mănătărci (hribi)

Se face un sos din câte-va cepe tăiate mărunt şi prăjite în untdelemn; când ceapa e prăjita, pui două linguri de bulion, sare, piper şi un vârf de lingură de făină; apoi pui hribii tăiaţi felii subţiri şi puţină verdeaţă. Când e aproape gata, se adaugă un păhărel de vin; în lipsă de aceasta, se pune bulion de pătlăgele mai mult şi se serveşte rece. Când sunt hribi puţini, se pot adăoga câţi-va cartofi tăiaţi felii. Sunt foarte buni.

Sarmale cu orez şi hribi

Se prepară orezul ca pentru sarmale de orez de post, decât se adaugă hribi tocaţi fin. Se face cu foi de varză verde sau acră. Ca şi la celelalte sarmale, varza verde se umple cu borş, varza acră cu apă. La amân-două se pune bulion şi se servesc reci.

Varză acră cu hribi

Se taie o varză acră foarte fin, se pune în apă caldă ă nu fie prea acră, se stoarce de apă, se prăjeşte ntdelemn şi cu 2 cepe tăiate mărunt, se face un sos, re se pune varza prăjită; se adaogă 2—3 linguri ulion, 2—3 linguri de hribi tăiaţi fin şi vre-o 2 lin- din zeama în care au fiert hribii, se lasă să fiarbă, ade bine, se gustă de sare, se potriveşte de acru cu sau cu zeamă de varză şi, când e scăzută de tot, a. Se aşează pe farfurie şi se serveşte rece.

Varză acră cu măsline

Se prepară întocmai ca varza cu hribi, cu deosebire ăslinele bine spălate cu apă caldă, înlocuesc hribii.

Varză prăjită (călită)

Varza se taie fin, se spală cu apă caldă, se stoarce aşează la prăjit cu untdelemn sau untură. Când e pe gata, se pune o foaie de dafin şi 2—3 boabe de Se poate servi cu cartofi prăjiţi ca garnitură.

Urzici gătite ca spanac

Se curăţă cu foarfecele urzicile de cozile prea lungi foile veştede, se spală bine de două ori cu apă caldă, re, apoi le opăreşti cu apă în clocote, le laşi puţin , le scoţi, laşi apa să se limpezească şi apoi cu o din ea, pui urzicile să fiarbă. După ce au fiert bine, gi, le dai prin sită, le pui din nou la fiert cu o de făină, sarea trebuitoare şi amesteci; când s'a ca spanacul, sunt gata. Le torni într'un castron sau rie lungă, le amesteci cu puţin usturoiu, le serveşti se mănâncă cu mămăligă caldă. Cine vrea, pune hrean, lămâie şi untdelemn.

Pilaf cu urzici

ăjeşti 2—3 cepe tocate mărunt; când ceapa e în- ită, pui orezul, amesteci, laşi să se prăjească puţin,

pui sare, apoi urzicile, cari au fost spălate şi fierte p şi tocate mărunt; se pune apa în care au fiert urzi Se prepară cu untdelemn şi se mănâncă rece.

Rizotto cu tomate (bulion)

Se prăjeşte orezul cu unt, se pune sarea trebuinci la prăjit; când începe să se îngălbenească foarte p se toarnă puţină apă caldă sau zeamă de carne şi 2 linguri de bulion de pătlăgele. Când e gata, se aşeaz farfurie în piramidă şi se presară deasupra şvaiţer, mezan sau caşcaval ras. Se serveşte cald.

Pilaf de post cu dovlecei

Se taie mărunt 2—3 cepe şi se prăjeşte cu un lemn; când ceapa e îngălbenită, se pune orezul şi s se mai amestecă puţin, apoi pui puţină apă caldă, buc de dovlecei după plăcere, în felii, puţin bulion de p gele, verdeaţă tocată fin şi untdelemn destul; să fi la o parte, ca să nu se prindă de fundul cratiţei. serveşte rece.

Pilaf cu stafide

Prăjeşti orezul cu o lingură sau două de unt, sare; când începe a se îngălbeni, pui în el o mână două de stafide fără sâmburi, alese şi spălate bine toarnă apă caldă câte puţin, ca să scadă cu încetul nu se sfărâme orezul. E mai bun cu stafide corinte de tot.

Pilaf cu năut (nohot)

Se pune de cu seară la muiat 150 grame de spălat şi ales; a doua zi îl scurgi şi-l pui la fiert cu călduţă; când e aproape fiert, pui orez la prăjit cu şi puţină sare; când începe a se îngălbeni, pui năutu apa în care a fiert, amesteci şi laşi să scadă, punând câte puţin şi observând să nu se lipească de fundul tiţei.

Mâncare de praz

Se curăţă prazul, se taie bucăţi de 4—5 centimetri, pune să fiarbă 10 minute, se scurge şi se sărează; de parte se pregăteşte un sos cu 2—3 cepe prăjite, bu-, puţină făină şi puţin cimbru. Când sosul a fiert in cu apă se pune prazul, se face un sos de zahăr 4—5 bucăţi şi se lasă să fiarbă şi să scadă. Trebuie fie gras.

Praz umplut cu orez

Se pregăteşte prazul ca pentru umplut cu carne; zul se fierbe pe jumătate, se pune în el ceapă prăjită, e, piper, o pătlăgea roşie tăiată mărunt, se umple prazul se aşează într'un sos pregătit ca cel de mai sus, dela ncarea de praz.

Mazăre bătută

Se pune mazărea la muiat de cu seară cu puţină şie; a doua zi se alege, ca să nu fie fire cu gărgăriţe, spală şi se pune la fiert cu apă călduţă şi cu un mor-, o ceapă curăţată şi 2 cartofi. Când e fiartă bine, se urge zeama şi se dă prin sită, apoi se bate bine, într'o lă, până ce se face cam spumoasă, se aşează pe o far-rie în formă de piramidă şi se garniseşte cu ceapă tăiată ărunt sau în felii prăjite în untdelemn. Ceapa trebuie estecată mereu, până ce capătă o culoare aurie. Se nâncă cu murături.

Bob bătut

Bobul se pune la muiat de cu seară cu puţină leşie urată; a doua zi îl scurgi, cojeşti fie-care bob şi-l pui la ert cu apă călduţă. Când fierbe să se observe să nu se rindă la fund. Când se sfarâmă de tot, se pune sarea ebuitoare, se scurge zeama şi se bate bine cu o lingură are; se aşează pe o farfurie lungă sau rotundă şi se arniseşte ca mazărea cu ceapă prăjită.

Fasole Bătută

Fasolea se pune de cu seară la muiat cu apă rec a doua zi se cojeşte şi se fierbe ca bobul, şi se prepa întocmai ca el, numai că cine vrea, pune la amestecat puţin usturoiu. Când e aproape gata, se garniseşte ceapă prăjită şi se serveşte cu murături.

Fasole dulce

Se fierbe fasolea şi se pune puţin morcov, rădăci de pătrunjel şi de ţelină, tăiate fin; se serveşte cu puţi zeamă şi se mănâncă cu murături.

Mazăre dulce

Se alege, se spală şi se pune la fiert cu apă căldu se pune în ea o ceapă întreagă, care se scoate când serveşte. Se mănâncă şi caldă şi rece.

Mazăre verde păstăi

Se curăţă de codiţe, se spală şi se pune într'o crat cu o lingură plină de unt; se pune capacul şi se lasă se prăjească înăbuşit; apoi se pune puţină verdeaţă toca sare, un sos de zahăr făcut din 3—4 bucăţi, se scade bi şi se serveşte cu friganele sau cu chiftele cu carne.

Mazăre verde boabe

Se pune mazărea la foc cu o lingură plină de un se acoperă, ca să fiarbă înăbuşit; apoi se pune mărar to mărunt, sare şi puţin zahăr. Se serveşte cu friganele.

Mazăre verde cu salată

Se pune mazărea la foc ca mai sus. Când e pe mătate fiartă, se spală 2—3 căpăţâni de salată verde, taie bucăţi mărişoare şi se amestecă cu mazărea; apoi pune sare şi zahăr, ca la cealaltă.

Mazăre verde cu dovlecei

Cureţi 2—3 dovlecei, îi tai bucăţi de vre-o 4—5 cen-etri, îi prăjeşti puţin, faci un sos cu 2 cepe tăiate mă-t, pui un praf de făină, pui ½ kilo de mazăre boabe când sunt pe jumătate fierte, pui dovlecei, amesteci, pui ină verdeaţă, sare şi laşi să scadă. Când se serveşte rece, face cu untdelemn, iar când se serveşte cald, se face cu sau untură.

Fasole verde sau ţucără

Se curăţă fasolea de cozi şi se spală; când e mare aie în două în lung şi se pune la fiert cu apă fierbinte. nd e fiartă, se scurge şi se pune într'o tigaie cu o lin-ră sau două de unt şi sarea trebuitoare; se poate pune puţină verdeaţă.

Fasole verde sau ţucără cu smântână

Se prepară întocmai ca cea de sus. Când e aproape servit, se pun câteva linguri de smântână în care pus puţină făină.

Ghiveciu

Se prăjesc mai multe cepe cu untdelemn, ca să facă sos frumos, în care se pune şi bulion, şi puţină făină. nd sosul e gata, se pun în el toate zarzavaturile de i dispui, din fiecare câte puţin: morcov tăiat felii, vlecei, pătlăgele vinete, pătlăgele roşii, ardei graşi tăiaţi fără sămânţă, fasole verde, mazăre verde, bame, cari fost întâiu opărite cu borş, verdeaţă, cartofi, toate tăiate ; cartofi în cantitate mai mare ca celelalte. Toate zar-vaturile trebuie întâiu prăjite puţin, apoi puse în sos şi la cuptor. Sosul trebuie să cuprindă totul, se pune şi puţin piper negru. Ghiveciul rece se prepară cu unt-elemn, cel cald cu unt sau untură.

Chiftele de zarzavat

Se dau de două ori prin maşina de tocat: 2 morco 2 rădăcini de pătrunjel, 2 ţeline, 5—6 cartofi fierţi şi c răţiţi de coajă, o ceapă. Când toate sunt gata, se adau 2 ouă, 2 linguri de făină, sare şi piper. Din acest amest se formează chiftele rotunde mici, se dau prin făină şi prăjesc în untdelemn.

Chiftele de linte

Un sfert de kilo de linte se alege, se spală bine şi pune la fiert cu apă călduţă. Când lintea e bine fiartă, scurge, se lasă să se răcească şi se dă prin maşina tocat; apoi se pune în ea 2 ouă, verdeaţă, o ceapă mi tăiată mărunt, sare, piper şi 2 linguri de făină; se formea chiftele rotunde mici, se dau prin făină şi se prăjesc untdelemn unt sau untură.

Budincă falşă de conopidă

In lipsă de conopidă se poate face o budincă care dea iluzia conopidei persoanelor neiniţiate. Se curăţă, taie în patru şi se pune la fiert cu apă caldă o căpăţâ de varză verde; când e moale, se scurge bine, chiar stoarce după ce s'a răcit şi se dă prin maşina de toc de altă parte se taie mărunt 4 cepe, şi le pui la prăjit unt, grăsime sau untdelemn. Când ceapa e rumenă, p varza tocată în ea şi amesteci ca să se prăjească şi var In altă tigaie prăjeşti în unt sau untură 4 linguri de gr când începe a se îngălbeni, torni câte puţină apă fierbin să se facă un pilaf, amestecând într'una, apoi îl dai la parte. Când toate sunt gata, ungi o formă, o presari pesmet şi aşezi în ea un rând de varză şi alt rând griş, până ce se isprăveşte; pui la copt şi, când e ga serveşti. E foarte bună.

Chiftele de varză

Se taie fin o căpăţână de varză, se sărează, se fre bine, se stoarce şi se pune la prăjit cu 2 cepe mici tă

ărunt. Când e pe jumătate prăjită, se dă la o parte ca se răcească; apoi se pun 2—3 linguri de făină, sare, per, se formează chiftele rotunde, se dau prin făină şi se ăjesc cu untdelemn sau untură.

Bob verde

Bobul verde se curăţă, se spală, se pune cu apă fierinte să dea câte-va clocote, şi se scurge; într'o tigaie se ăjesc pentru sos 2—4 cepe tăiate mărunt, apoi se toarnă ă fierbinte, un praf de făină, verdeaţă. Când începe să rbă, pui bobul şi sarea trebuitoare. Sosul să cuprindă obul; se lasă apoi să scadă şi se serveşte cu friganele u cu cartofi prăjiţi ca garnitură.

Morcovi tineri (carote)

Se rad morcovii, se spală şi se aşează într'o tigaie cu —2 linguri de unt, 1—2 linguri de apă, după cantitate; acoperă şi se pune să fiarbă înăbuşit, scuturând tigaia. ând morcovii sunt fierţi, se presară o lingură de zahăr sat deasupra lor, se scutură cratiţa mereu, se glasează şi nt delicioşi.

Morcovi de iarnă

Se curăţă, se taie felii, feliile se taie ca tăeţeii, se pun tigaie cu 1—2 linguri de unt sau untură, se acoperă se scutură mereu. Când sunt pe jumătate prăjiţi se face n sos de zahăr cu 3—4 bucăţele şi se toarnă peste morovi; se pune şi sare. Se servesc bine scăzuţi.

Morcovi „à la maître d'hôtel"

Se curăţă morcovii, se spală, dacă sunt mici se lasă ntregi, dacă sunt mari se taie ca tăeţeii, se pun să fiarbă u 1—2 linguri de unt şi 1—2 linguri de apă; când a căzut apa se lasă să se prăjească puţin, pui sare şi zahăr, apoi pui într'o tigaie o lingură de unt, 2 linguri de

făină să se îngălbenească puţin, stingi cu lapte fierbi sau cu apă, amesteci mereu când nu se mai îngroaşă sul, baţi în el amestecând mereu 1—2 gălbenuşuri de amesteci bine, potriveşti de sare, torni peste morcov serveşti.

Morcovi sauté

Se curăţă morcovii, se spală şi se pun la fiert puţină apă şi sare; când apa a scăzut se mai adaugă ţină apă, până ce sunt fierţi, atunci se trag la parte. servesc opăriţi cu unt şi cu pesmet prăjit în el.

Morcovi cu smântână

Se fierb întocmai ca cei de sus, cu deosebirea fiind fierţi, se pune o lingură de unt şi o jumătate ceaşcă de smântână, în care a fost amestecată o lingu de făină; laşi să mai dea un clocot şi serveşti.

Imambaialdi (pătlăgele vinete împănate)

Se aleg pătlăgelele vinete mai mici şi mai lungi se taie coada, se despică la mijloc în patru părţi, făr ajunge la capete, se pun la fiert cu apă fierbinte, se să fiarbă până încep a deveni moi, se scot din apă, pun pe un fund (tocător) în rând, deasupra lor alt f şi o greutate, ca să se scurgă. Până se scurge se următorul sos: Se taie mărunt mai multe cepe mai m cam la 6 pătlăgele 4 cepe, se prăjesc cu untdelemn în tiţa în care ai să aşezi mâncarea. Când se prăjeşte ce cureţi şi tai ca fideaua 1 morcov, 1 rădăcină de pătru 1 ţelină, puţină frunză de ţelină, de pătrunjel şi m prăjeşti puţin tot zarzavatul cu untdelemn, pui în el cât fire de usturoi curăţit, zarzavatul îl pui câte puţin în picătura pătlăgelelor; ce nu încape în ele pui în s făcut în care pui sau bulion sau 2—3 pătlăgele roşii răţite de pieliţă. Aceasta se face punându-le puţin în

artă. Mai adaogi un ardei gras tăiat fin, puţină făină, sare piper, apoi aşezi pătlăgelele în sos, pui puţină apă să cuprindă sosul, mai pui o lingură sau două de untdelemn, poi laşi să fiarbă încet, acoperit, jumătate de oră. Se ează apoi pe farfurie şi se serveşte rece.

Imambaialdi de Dovlecei

Se curăţă dovleceii şi se taie bucăţi, se sărează şi după o minute să prăjesc bucăţile cu untdelemn. Se face de ltă parte un sos cu câteva cepe tăiate mărunt, prăjite tot u untdelemn, bulion, nu praf de făină, verdeaţă şi câteva re de usturoi. După ce dovlecii sunt prăjiţi, se pun în os; se fierbe acoperit jumătate de oră. Se serveşte rece. ă se observe ca sosul să nu fie prea apos şi să nu fie prea ult, de oare-ce dovleceii fierb imediat.

Mâncare cu Bame (Bambe)

Se curăţă bamele de codiţe, se spală cu apă călduţă e scot din apă şi se toarnă peste ele borş clocotit. In lipsă e borş se acreşte apa cu sare de lămâe. După ce au tat vre-o 10 minute în borşul fierbinte, le scoţi, le speli e două ori cu apă rece, storcându-le uşor. De altă parte i mărunt 2 cepe le prăjeşti, pui peste ele apă făină, puţin ulion sau pătlăgele roşii tăiate bucăţi. Când a fiert sosul e pun bamele în el şi se lasă să fiarbă până sunt gata. Se servesc reci când sunt gătite cu untdelemn, iar calde ând sunt gătite cu unt sau untură.

Gulii sau caralambi

Se curăţă guliile şi se taie ca morcovii, se prăjesc u unt sau untură, de altă parte se face un sos cu ceapă prăjită, puţin bulion şi un praf de făină, se aşează guliile în sos după ce au fost prăjite, se pune sare şi un os de zahăr, făcut cu 3—4 bucăţi, după plăcere. Ca şi celelalte legume, guliile trebuie să fie bine scăzute şi rase ca să fie gustoase.

Mâncare cu ţelină

Se curăţă ţelina, se spală şi se taie felii potrivite, s prăjesc feliile şi se aşează cu un sos întocmai ca guliile

Chiftele de cartofi

Se fierb 10 cartofi mari, se curăţă şi se dau prin maşina de tocat, scoţând cuţitul; se pune în ele sare, ouă, 3 linguri bune de făină şi se frământă bine, apoi se presară făină pe masa de aluat, se formează un sul ro tund de grosimea a două degete, se lăţeşte cu cuţitu până la grosimea de un centimetru, se taie romburi, p cari le prăjeşti cu untdelemn sau grăsime. Untdelemnu trebuie să fie bine încins când le pui. Nici odată nu s fac chiftele cu cartofi cari au fost fierţi mai de mul ci cu cartofi calzi.

Cartofi prăjiţi paie

Cartofii se curăţă, se spală, se taie puţin mai gro ca tăeţeii, se sărează, se lasă să stea puţin apoi se usuc cu şervetul şi se prăjesc cu unt sau untură fierbinte.

Cartofi noui prăjiţi

Se rad cartofii, se spală, se sărează; după ce au st puţin cu sare, se usucă cu şervetul şi se prăjesc acop riţi cu unt fierbinte.

Cartofi fierţi prăjiţi

Se fierb cartofii cu coajă, se curăţă, dacă sunt mi se lasă întregi, dacă sunt mai mari se taie bucăţi, s prăjesc cu unt sau grăsime.

Cartofi cu brânză au gratin

O farfurie care merge la foc, se unge bine cu unt s untură bună, apoi se acopere fundul cu un strat de fe de cartofi fierţi, peste cari se pune din următoarea com

poziţie; 150 gr. brânză rasă se amestecă cu 4 ouă întregi, ¼ de litru de smântână şi puţină sare, se repetă apoi operaţia până se isprăvesc cartofii, la urmă se pune un strat de brânză rasă şi bucăţele de unt, se pune la cuptor şi se coace la foc bun 45 minute.

Altă budincă de cartofi cu brânză

15—20 cartofi se curăţă şi se fierb cu apă cu sare, când sunt aproape fierţi se scurg şi se dau pe răzătoare sau prin maşina de tocat, se freacă uşor 100 grame unt, se adaugă cam 250 gr. din cartofii raşi, şi amestecând, unul câte unul 5 gălbenuşuri, ¼ litru de smântână, 100 grame parmezan ras, 2 linguri de făină, puţină sare şi la urmă spuma dela ouă, se unge o formă bine, se presară cu pesmet şi se coace 45—50 minute.

Colţunaşi sau papanaşi cu prune

Se fierbe cu o zi înainte 1 kg. cartofi cu coajă, a doua zi se curăţă şi se dau prin răzătoare, apoi se amestecă într'o strachină cu 3—4 ouă, albuşul bătut, sare, o bucăţică de unt cât o nucă, şi făină cât prinde ca să poţi întinde aluatul pe masa presărată cu făină ca să nu se lipească, se întinde foaia de grosimea unui deget, se taie în bucăţi patrate de 10 centimetri; prune coapte dulci se şterg cu un şervet şi se pune câte una în fiecare patrat, răsucindu-le în mână fără a le strânge, pentru ca să nu se întărească aluatul. Papanaşii se fierb în apă sărată vre-o 10 minute, se 'ncearcă dacă's fierţi, se scurg de apă şi se servesc imediat, turnând peste ei pesmet prăjit, cine vrea pune şi zahăr şi scorţişoară.

Varză cu smântână

2—3 căpăţâni de varză verde, după numărul de persoane, se taie felii mai groase, se pun la fiert cu apă fierbinte şi sare, când e fiartă varza se pune pe o sită să se scurgă, apoi se dau feliile de varză prin făină şi se prăjesc în untură, când sunt rumene pe ambele părţi

se aşează sau într'o farfurie care merge la foc, sau într'o cratiţă cu care se poate servi la masă, se toarnă smântână peste ea, şi când e gata serveşti, se poate pune şi puţin bulion de pătlăgele roşii în smântână.

Budinca de cartofi cu brânză

Se fierb cartofii, se curăţă, se taie felii, se sărează se aşează apoi într'o formă unsă şi presărată cu pesmet un rând de cartofi şi unul de brânză; după ce s'au isprăvit rândurile, se bat două ouă cu o ceaşcă de lapte sau de smântână, puţină sare, o lingură de unt, se toarnă peste cartofi şi se dă la cuptor. Se poate servi şi cu forma la masă.

Cartofi piuré

Se curăţă cartofi, se spală, se taie în patru şi se pune la fiert cu apă cât le cuprinde şi sarea trebnitoare. Când începe a se sfărâma se scurge apa şi se amestecă bine cartofii, până se fac ca o cremă; în timpul amestecărei se pune o lingură bună de unt şi o ceaşcă cu lapte, se gustă de sare şi se serveşte. Trebue preparată chiar înainte de a fi servită, altfel are gust neplăcut.

Cartofi cu smântână

Se fac în două feluri.

1. Se curăţă cartofii, se spală, se taie felii, se pun la fiert cu sare şi apă, ca să le cuprindă; când sunt fierţi se scurge apa şi se toarnă peste ei 1—2 ceşti de smântână, o lingură de unt şi puţină verdeaţă tocată mărunt; se lasă să dea în clocot şi se serveşte.

2. Se taie cartofii, se prăjesc acoperiţi cu unt: când s'au muiat se pune sare, smântână şi verdeaţă. Se lasă să mai stea puţin şi se serveşte.

Mâncare de prune uscate

Prunele se spală şi se pun să stea în apă căldicică vre-o oră, se face un sos cu ceapă prăjită şi puţină făină,

se mai spală prunele una câte una de 2—3 ori, se pun în sos şi se lasă să fiarbă înăbuşit. Aproape de servit se pune puţin vin şi 2—3 bucăţi de zahăr. Prunele cer să fie scăzute şi grase.

Mâncare de gutui

Se spală gutuile, se taie felii, scoţând sâmburii şi mijlocul tare, se prăjesc cu unt sau untură, apoi se face un sos cu 2—3 cepe şi puţină făină, se pun gutuile în sos şi la urmă se pune vin şi zahăr ca la prune.

Mâncare de pere cu smântână

Se curăţă perele de coajă, se lasă cozile şi se scobeşte miezul cu sâmburii, apoi se aşează perele într'o cratiţă, se pune într'o lingură bună de unt şi se dau la cuptor. Când s'au rumenit şi s'au muiat, se presară peste ele puţină făină, se toarnă smântână şi se dă iarăşi la cuptor. Dacă nu sunt destul de dulci, se pune puţin zahăr. Perele trebuie să fie mai mici; în caz când are cineva pere mari, bine înţeles că le taie în jumătate. Un chilo de pere şi două ceşti de smântână pentru patru persoane.

Pere delicioase

Dacă perele sunt mici se curăţă şi se scobesc. se aşează la prăjit cu o lingură de unt; în cuptor se prăjesc foarte bine, însă se pot prăji şi pe maşină. După ce s'au rumenit se pune puţină apă caldă peste ele, un sos de zahăr din 7—8 bucăţi, după cât sunt perele de dulci, un praf de făină şi un păhărel de vin.

Mâncări de peşte

Peştele proaspăt are urechile roşii, carnea tare şi ochii limpezi şi transparenţi, un peşte vechiu are ochii turburi, scufundaţi şi urechile în loc să fie roşii sunt vinete. Unii negustori ca să înşele clienţii înroşesc urechile cu sânge. Această înşelăciune se poate descoperi uşor, ştergându-se sângele cu degetul peste urechi. Ochii însă nu înşeală nici odată.

Cum se curăţă peştele: — Peştele se curăţă mai întâiu de solzi. Cu un cuţit razi solzii dela coadă în spre cap, apoi despici peştele la pântece, scoţi maţele, dacă e crap şi are icre le scoţi cu băgare de seamă şi le desparţi de maţe, scoţi urechile. Crapul are la ceafă, în cap, un mic os triunghiular. care de asemenea trebuie scos, fiindcă e amar, după aceasta speli bine peştele şi-l întrebuinţezi tăiat sau întreg. Bibanul neputându-se curăţi de solzi cu cuţitul, se curăţă pe răzătoare. Linul se ţine puţin în apă clocotită şi se rade pe urmă cu dosul cuţitului, până rămâne alb.

Borş cu peşte

Se potriveşte borşul cât vrei de acru şi după câte persoane sunt, îl pui la fiert, când începe să fiarbă pui în el ceapă tăiată mărunt, verdeaţă, puţin leuştean şi 1—2 linguri de orez. După ce a fiert 10 minute, pui peştele în el, sare şi piper. Dela un peşte mare pui capul, coada şi bucăţi de lângă coadă, peştele mic se pune întreg.

Ciorbă de peşte cu zeamă de varză

Se face ca şi borşul. Crapul şi ştiuca sunt bune cu zeamă de varză.

Borş cu peşte mărunt

Se prepară ca şi celalt.

Mâncărica de peşte (matelote)

Se prăjesc 5—6 cepe tăiate felii fine cu untdelemn, când s'a rumenit bine ceapa se stinge cu puţină apă caldă, se pune în ea bulion sau câte-va pătlăgele roşii curăţite de pieliţă, un praf de făină, o foaie de dafin, 2—3 boabe de piper, laşi să fiarbă vre-o 10 minute, apoi pui în sos bucăţile de peşte, cari au stat sărate timpul cât s'a făcut sosul. Când e scăzut şi peştele e gata, se pune şi puţin vin. Se serveşte rece.

Ghiveciu de peşte

Se face un sos cu ceapă prajită şi bulion sau pătlăgele roşii, de altă parte se taie fin un morcov, 1 ţelină, 1 rădăcină de pătrunjel, se prăjesc cu untdelemn, apoi se pune acest zarzavat în sos împreună cu o mână sau două de mazăre boabe, o mână de fasole verde despicată în lung în două, puţin mărar, pătrunjel verde, o foaie de dafin, câteva boabe de piper; toate trebuie să fie aproape fierte când pui bucăţile de peşte, cari au stat în sare timpul cât a trebuit pentru pregătirea zarzavatului. Se lasă să fiarbă încet şi să scadă, ca să nu fie zeamă multă. Untdelemn se mai pune la fiert, ca să fie deajuns. Când e gata, se dă cratiţa la o parte şi când s'a răcorit puţin, se aşează în farfurie şi se serveşte rece.

Peşte prăjit

Peştele tăiat bucăţi şi sărat se dă prin făină şi se prăjeşte cu untdelemn, care trebuie să fie foarte fierbinte când pui peştele în el. Se serveşte şi cald şi rece, se a-

şează frumos în farfurie lungă, punând la capete câte o jumătate de lămâie.

Alt fel de Peşte Prăjit

Peştele tăiat bucăţi potrivite se dă prin făină, ou bătu[t] şi pesmet, se prăjeşte cu untură bună, se serveşte cal[d] cu lămâie.

Crap la Cuptor

Un crap de cel puţin un kilogram se curăţă de solzi, s[e] spintecă se scot urechile, se spală bine, apoi se pune p[e] el şi înăuntru sare şi piper şi se lasă să stea până s[e] pregătesc următoarele: Se ia o tavă lungă, puţin mai lung[ă] decât crapul, se pune în ea 5—6 cepe mari curăţite ş[i] tăiate felii subţiri, o căpăţână de usturoi curăţită, o foai[e] de dafin 5—6 boabe de piper, sare, un pahar cu vin ş[i] unul de untdelemn, câteva linguri de bulion de pătlăgel[e] sau în lipsă de bulion 2—3 pătlăgele roşii tăiate feli[i]. După ce acestea au fost aşezate, se pun — beţişoare peste marginile tavei, aşa ca să formeze un grătar, se unge peştele cu untdelemn, se aşează pe grătar şi se dă la cuptor în care trebue să stea mai mult de o oră. In timpul acesta se udă din când în când peştele cu sosul de sub el: Sos[ul] trebue să se rumenească, dacă trebue, se mai poate pun[e] puţină apă caldă. Sosul trebue să fie gros şi de culoar[e] frumoasă rumenă. Când e gata, se aşează peştele într[e] pe o farfurie lungă se toarnă sosul în jurul lui şi s[e] serveşte garnisit cu buchete de pătrunjel sau foi de salat[ă].

Peştele fript cu saramură

Pentru aceasta e de preferat caracuda (caraşul) şi bibani[i] (costraşul). Se face o tăetură la gâtul peştelui, strângându-l se scot maţele prin deschizătura făcută, se toarnă în e[l] apă ca să se spele înăuntru, solzii nu se curăţă se aşaz[ă] peştele pe un grătar înfierbântat şi se frige încet pe căr[buni] buni, întorcându-l când pe o parte, când pe alta, ca s[ă] se frigă bine. Când e gata, se rade arsura solzilor şi s[e]

[a]şează peştele într'o farfurie, în care s'a pus apă cu sare şi puţin ardei după plăcere. Se serveşte rece.

Marinata cu bulion

Marinata se face de obiceiu cu nisetru, morun, crap, ştiucă şi somn. Cu cât peştele e mai mare, cu atât marinata e mai bună. Se tae peştele în bucăţi potrivite, pe care se pune sare, se lasă să stea vre-o ½ oră, după aceia se dau prin făină şi se prăjesc cu untdelemn. Când toate bucăţile sunt prăjite, laşi să se răcească; în timpul acesta pui încă puţin untdelemn peste untdelemnul în care s'a prăjit peştele, pui şi o lingură plină de făină; când aceasta s'a rumenit puţin, torni bulion de pătlăgele supţiat cu apă şi oţet, laşi să fiarbă, amestecând şi punând în sos foaie de dafin, boabe de piper şi sarea trebuitoare. După ce a dat câteva colcote, pui sosul să se răcească, apoi îl torni peste bucăţile de peşte aşezat în borcan, guşti sosul şi potriveşti acreala după plăcere. Cine vrea, fierbe morcov, îl taie felii şi-l pune în sos ca să servească de garnitură. Se pot adăuga şi felii de lămâie curăţită de coajă.

Marinata cu oţet fără bulion

Se prăjeşte peştele, aşezi bucăţile prăjite într'o cratiţă mai mare, faci sosul cu făină ca mai sus, însă în loc de bulion pui numai oţet bun de vin, amestecat cu apă dacă e prea tare laşi să fiărbă, punând sare, boabe de piper, foi de dafin, torni sosul peste peşte şi laşi să dea câteva clocote apoi dai la o parte, laşi să se răcească şi aşezi în borcan cu felii de lămâie curăţită de coajă.

Peşte rasol

Se face cu cegă, morun, nisetru, şalău, ştiucă. Se curăţă peştele, se spală şi se pune sare pe el, pui la foc o cratiţă lungă, pe jumătate plină cu apă, pui în ea 1—2 morcovi, 1 ţelină, 1 ceapă, 1 rădăcină de părunjel, 1 foaie de dafin, boabe de piper şi puţină sare. Când zarzavatul e aproape gata fiert, pui 3—4 cartofi şi peştele, observi

ca apa să acopere peştele dacă acesta e mare şi pereţ
vasului în care fierbe nu sunt destul de înalţi, apa neputân
acoperi peştele, îl întorci cu băgare de seamă, după ce
fiert 10—15 minute. Peştele se cunoaşte dacă e fier
când trăgând încet o înotătoare, se desprinde, atunci
scoţi pe farfurie potrivită, pui peste el 2—3 linguri di
zeama în care a fiert şi storci pe el zeamă de lămâie sa
oţet. Undelemnul se pune după ce s'a mai răcit. Fa
garnitură în jurul peştelui cu morcovi şi cartofi, foi d
pătrunjel verde sau altă verdeaţă şi serveşti rece.

Peşte cu maioneză

Se fierbe peştele ca pentru rasol, se scoate din apă
după ce s'a răcorit se desface de pe oase, se aşează frum
pe o farfurie lungă, dând forma peştelui, punând capul
o parte şi coada pe partea cealaltă, în jurul peştelui fa
garnitură cu morcovi, cartofi, albuşul oului dela maionez
sfeclă, castraveţi din oţet, capere, zarzavatul şi albuş
tăiate mărunt, apoi torni sosul peste peşte şi garniseşti
cu măsline. Se pun şi mici buchete de pătrunjel ver
sau foi de salată, cresson, etc. (Vezi şi sos maioneză
rubrica „Sosuri").

Mâncare de peşte cu cartofi

Prăjeşti ceapă, faci un sos frumos cu bulion, puţi
făină, verdeaţă, pui bucăţile de peşte, sare, piper şi puţ
cartofi fierţi curăţiţi de coajă şi tăiaţi felii. Este o mânca
foarte gustoasă.

Peşte sărat

Peştele sărat se spală bine, se curăţă de solzi şi
pune să stea peste noapte în apă caldă, sau se spală, se cur
şi se pune să stea pe marginea plitei (maşinei) până
înfierbântă bine apa, se aruncă apoi această apă şi
înlocuieşte cu alta. Se mai repetă odată această procedu
apoi se pune la fiert cu altă apă curată. Când peştele
fiert, se scurge, se aşează pe farfurie cu oţet, untdelem

turoi verde tăiat mărunt, mărar, pătrunjel tocat fin şi se
rveşte rece. In sfârşit se serveşte cu ce ai plăcere.

Scrumbii de Dunăre

Se servesc fierte ca rasol cu lămâie şi untdelemn
cu oţet.

Se fac fripte la grătar, se curăţă, se spală, se săreazā,
usucă pe urmă cu un şervet, se ung bine cu untdelemn
se pun pe grătar fierbinte, pe cărbuni, se întorc de
multe ori cu băgare de seamă. Se servesc cu lămâe
untdelemn garnisite cu verdeaţă.

Se fac fripte în tigae, aceasta trebuie să fie de fier
coadă; o pui pe maşină ca să se înfierbânte şi când
încins pui scrumbia tăiată în două bucăţi, sărată şi
ccată cu şervetul. Scrumbia lasă untură din ea, aşa că
mai e nevoe de untdelemn. Se serveşte cu lămâe.

Mâncare rece de ţâri

Se prăjesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate mărunt, se
ce un sos, se toacă mărar mai mult, se pune în sos cu
puţin oţet şi untdelemn, apoi ţârii se bat, se coc, se
urăţă de piele şi de oase, se mărunţesc, se pun în sos
se lasă să fiarbă puţin. Se servesc reci.

Peşte umplut

Se curăţă de solzi o ştiucă sau un crap potrivit, după
e a fost despicat şi spălat, se despoaie de piele în aşa
l ca aceasta să rămână întreagă, se alege bine carnea
e toate oasele, se toacă fin sau se pisează în piuă de
piatră, apoi se amestecă carnea cu 2 cartofi fierţi şi sfă-
âmaţi bine, 2 sardele de Lisa spălate, curăţite de oase şi
ocate fin, un vârf de cuţit de ceapă rasă, sare, piper,
pătrunjel verde tocat fin, 1 lingură de smântână, una lin-
gură de muştar, 1—2 ouă, 1—2 linguri de pesmet. Cu
amestecul acesta se umple ştiuca, se coase şi se pune la
fript în cuptor cu o ceaşcă de smântână. Se udă mereu
cu sos în timp ce se frige.

Se poate înlocui smântâna cu bulion de pătlăgele la umplutură şi ca sos, atunci se adaugă sosului 1-linguri de untdelemn.

Se serveşte cald cu smântână şi rece când e cu buli

Rasol de peşte cu bulion

Se fierbe peştele după cum e indicat la „Peşte raso se aşează pe farfurie şi în loc de oţet se face un sos pătlăgele roşii, în care se amestecă 2—3 fire de ustu tocat fin şi una lingură sau 2 de untdelemn, sare şi pip Se garniseşte cu verdeaţă.

Păstrăvi rasol

Păstrăvii îi despici, îi cureţi înăuntru, îi speli dar le iai solzii, îi pui într'o strachină (blid) torni peste ei o fierbinte şi-i laşi să stea ½ oră. Intre timp pui apă fiarbă cu sare, şi când dă în clocot, torni păstrăvii oţet cu tot în ea, fără a-i atinge îi laşi în apa fiartă câte minute, apoi îi serveşti cum vrei, cu untdelemn şi lămâ sau cu unt, garnitură de pătrunjel verde.

Crap cu maioneză

Se prepară cu o zi înainte. Un crap de 2 kgl. curăţă se spală şi se pune la fiert cu ½ litru de vin, 1 gr. unt (2 linguri), un buchet mic de pătrunjel, câteva f de ceapă, sare şi piper, când peştele e fiert, laşi să răcească în acea zeamă. De altă parte pui să fiarbă litru de apă, 2 pahare vin alb, 2 linguri oţet de vin, măr pătrunjel, foi de dafin şi enibahar, se fierb toate bi se adaugă 10 grame gelatină topită, se gustă de sare, strecoară şi se toarnă pe o farfurie lată să se răcea din aceasta se face aspic. Pe de altă parte se prepară maioneză groasă în cantitate potrivită să poată acop peştele. Când crapul s'a răcit, se scoate, se şterge, şi aşează pe un aşternut de felii de pâine prăjită tăiate

zate după forma peştelui. Crapul se acoperă cu maio-ză, aspicul tăiat în forme rotunde se aşează pe maioneză formă de solzi. In jurul peştelui se face garnitură cu nişoni, arpacic din oţet, sfeclă, cozi de raci, ouă răs-apte tăiate felii, felii de lămâe, şi buchete de salată verde pătrunjel. Bine reuşit acest peşte poate fi servit la o asă cât de elegantă.

Mititei de ton conservat

Scoţi tonul din cutie, îl scurgi bine, apoi îl freci tr'o strachină cu o lingură de unt, adăugând treptat un bătut bine, ½ ceaşcă de pesmet fin, sare, piper, pu-nă nucuşoară rasă, zeama unei jumătăţi de lămâe. Se rmează mititei din această pastă, se dau prin pesmet şi frig în untdelemn. Se serveşte fierbinte, mititeii fiind rnisiţi cu foi de salată pregătită cu oţet şi untdelemn.



Aluaturi de casă

Macaroane (Iofca)

Se pune ½ kilo făină 4 ouă şi 3 jumătăţi de de ou cu apă, sare cât trebuie, se face un aluat mai tare decât moale, se frământă bine, apoi se lasă să acoperit cu un şervet vre-o 10 minute, se împarte în d şi se întinde cu sucitorul (vergea) în grosimea unei m de cuţit. Când foile s'au sbicit, se taie în panglici de deget de late. Aceste macaroane se fac fierte cu apă sare şi se servesc cu brânză şi unt. Se fac şi budi despre care voiu vorbi mai departe.

Tăeţei

Foaia făcută ca pentru macaroane se lasă să se u mai tare, trebuie să fâşie ca hârtia când trece mân ea, apoi se taie bucăţi, cari le faci sul şi le tai ca fide

Tăeţei sau togmagi de cartofi

Se fierb şi se curăţă de coajă vre-o 6 cartofi mar noşi şi se dau prin maşina de tocat, se amestecă cu grame smântână bună, o bucăţică de unt de măr unei nuci, 2 gălbenuşuri şi făină cât trebuie să se fac aluat mlădios, din care faci un sul pe care îl tai în b ţele de mărimea unei nuci, din fiecare bucăţică for cu mâna stângă togmagi de lăţimea unui deget, îi fier apă cu puţină sare, apoi pui unt la înfierbântat, pui pesmet şi după ce scurgi togmagii, îi prăjeşti pu untul înfierbântat.

Plăcintă cu nuci

Foaia se face ca mai sus. Când e sbicită bine se stropeşte cu unt şi se presară cu nucă pisată, amestecată cu zahăr, se pune la copt. Când e gata, se taie în romburi în tavă, se opăreşte cu un sirop în care a fiert şi o bucăţică de vanilie.

Plăcintă cu caş

Se face întocmai ca cea cu brânză de vaci, însă fără zahăr.

Plăcintă cu smântână

Se face foaia ca pentru cea de brânză de vaci, se stropeşte cu unt, însă în locul brânzei prepari smântână cu 2—3 ouă, sare, o lingură de făină, zahăr şi coajă de lămâie.

Papanaşi fierţi

Pentru 3—4 persoane: Un sfert de kilo de brânză de vaci frământată bine într'o strachină cu 3 ouă, 3 linguri de făină sau 2 linguri de griş şi o lingură de făină, sarea trebuitoare; pui făină mai mulă pe masă, pui brânza, formezi un sul, pe care îl tai bucăţi mici ca să formeze un pătrat. iei din fiecare în mână cu făina, îi dai o formă rotundă, faci cu degetul o scufundătură la mijloc, pui la foc apă cu sare, când fierbe pui papanaşii. Când sunt fierţi îi serveşti opăriţi cu unt şi cu pesmet prăjit.

Papanaşi prăjiţi

Se dă ½ kilo de brânză de vaci prin sită, se pune în ea 4—5 ouă, 4 linguri de făină şi sare, se pune untură sau unt la înfierbântat, când e fierbinte se pune din brânza pregătită cu lingura, se formează papanaşii de la sine. Când sunt prăjiţi pe o parte, se întorc pe partea cealaltă şi se servesc cu zahăr pisat.

Budincă de macaroane de casă

Pentru 6 persoane: Macaroane făcute din 3 ouă, l fierbi, le pui să se scurgă, le torni apă rece şi cât tim se scurg pregăteşti într'o strachină mai mare 6—7 lingu de brânză, 3 ouă, sare, o ceaşcă de lapte, baţi bine, tor macaroanele, pui o lingură de unt, torni totul într'o form unsă cu unt sau grăsime şi presărată cu pesmet, pui copt. Trebuie să stea ½ sau ¾ de oră.

Această budincă se poate face şi cu macaroane d târg sau cu fidea mai groasă.

Papară cu pâine

Se taie mai multe felii de pâine albă sau franzelă, pun într'un castron şi se toarnă peste ele ½ litru de lap se lasă să stea ½ de oră, apoi se unge bine o cratiţă unt sau grăsime, se pune un rând de felii şi un rând brânză albă tăiată mărunt, iar un rând de felii, deasup o lingură de unt, în laptele rămas se bat 2—3 ouă puţină sare, se toarnă deasupra şi se pune la copt.

Alivancă

Pentru 6 persoane: 400 grame de brânză se dă p sită, se pune în ea sare, 4—5 ouă 2—3 linguri de sm tână, 4 linguri făină de păpuşoi, 2 linguri de făină grâu, 1 lingură de unt, amesteci totul, ungi o tavă cu sau grăsime mai cu belşug, torni compoziţia, dai la cup Când e gata, tai alivanca bucăţi pătrate şi o serveşti c cu smântână. Se pune la copt cu o jumătate de oră îna de masă.

Cataif

Faci tăeţei din 4 ouă, fără apă, îi tai fin de tot laşi să se usuce bine. E de preferat să fie făcuţi mai nainte. Se unge foarte bine o formă sau o cratiţă de ta cu unt sau grăsime bună, se pun tăeţei şi se dă la cup unde se lasă să se rumenească bine peste tot. Când tă sunt bine rumeniţi, îi opăreşti cu 300 grame lapte cloc

şi pui iarăşi cataiful în cuptor, în timpul acesta pregăteşti un sirop din 150—200 grame zahăr cu 300 grame apă şi o bucată de vanilie. Când laptele a fost absorbit cu totul, torni siropul clocotit şi pui iarăşi la cuptor. Când s'a absorbit tot siropul şi se desprinde cataiful de marginea tigăei, îl răstorni pe farfurie şi serveşti cald.

Cataif cu mere

Cureţi şi tai foarte fin 5—6 mere bune, le pui zahăr cât socoteşti şi le laşi să stea ½ oră, apoi procedezi ca pentru cataiful celălalt, afară numai că împarţi tăeţeii în două părţi egale şi pui merele la mijloc. După ce s'a rumenit bine, procedezi ca mai sus cu lapte si sirop.

Mere umplute

Se alege un număr de mere după câte persoane sunt, se taie la un capăt un capac şi se scobesc la mijloc, aşa ca să rămâie împrejur mărul de grosimea unui deget. Se moaie în lapte miez de pâine albă, se stoarce, se face o pastă cu 2—3 ouă, o mână de stafide fără sâmburi, câteva migdale tăiate fin şi zahăr după gust, se umplu merele cu acest amestec şi se pun la copt într'o tavă unsă cu puţin unt. In timp ce se coace, prepari un sirop cu 2—3 linguri de zahăr şi puţină apă şi când merele sunt coapte. se toarnă siropul peste ele şi se dau iarăşi puţin în cuptor ca să se glaseze.

Plăcintă cu brânză

Cu 2 ouă, 1 lingură de unt, 1 lingură de smântână, sare, 1 ceaşcă de lapte şi făină cât cuprinde, se face un aluat potrivit de moale, se frământă, se împarte în patru fiecare bucată, se întinde cu sucitorul, se frământă iarăşi şi se împarte întratâtea bucăţi, câte plăcinte vrei să faci, întinzi fiecare, pui brânza în ea, aduci marginile la mijloc aşa ca să formeze o stea, le ungi cu ou bătut şi le pui să se coacă la cuptor. Se pot face şi cu carne.

Omletă dulce

In ½ litru de lapte se bat 4 ouă întregi şi 4 lingur de făină, să se facă un aluat subţire ca smântâna, se bat foarte bine, într'o tavă lungă se pune o lingură de unt ş când e bine înfierbântat, se toarnă aluatul şi se dă la cuptor Când e coaptă bine şi rumenă se scoate din tavă, se pun dulceaţă pe ea, se face sul, se presară cu zahăr şi se serveşte caldă.

Plăcinţele cu brânză sau carne

Se face un aluat cu ½ kilo făină, 2 ouă, sare şi apă aluatul să fie elastic ca de plăcintă, se frământă bine, s întinde cu sucitorul de grosimea unei muchii de cuţit, s unge cu unt sau grăsime, se strânge în patru, se întind iarăşi şi se repetă ungerea şi strânsul de 3—4 ori, apo se împarte în două, se face o foaie cât de subţire, se pu moviliţe de brânză la distanţă de 6—7 centimetri, dup ce s'a acoperit toată foaia se întinde foaia cealaltă, se acoperă cea cu brânză şi unde sunt moviliţile se taie cu paharul, se prăjesc în unt, grăsime sau untdelemn. Brânz se prepară cu ou, în general sunt bune cu brânză de o şi cu carne. Carnea se prepară ca pentru colţunaşi.

Budincă de orez cu mere

Se fierbe cu apă un sfert de kilo de orez, se dă se răscoacă, se curăţă 5—6 mere mari dulci, le razi p rândea de ras chitra, sau le tai fin ca tăeţei, pui zah peste ele şi le laşi să stea până se mai răcoreşte orez apoi ungi bine o cratiţă pui pesmet, un rând de or şi un rând de mere, în care ai pus stafide după pl După ce ai pus mai multe rânduri şi ai isprăvit, pui lingură de unt şi dai la cuptor. Ca să fie bună, aceas budincă treduie să se coacă cel puţin o oră la foc potri

Turtiţe cu alune

225 grame alune pisate fin sau răşnite, 300 gra zahăr pisat, 7 albuşuri de ou, 8 pesmeţi, trei sferturi

ceaşcă de apă. Zahărul împreună cu alunele şi apa se amestecă pe foc, când se înfierbântă bine se adaugă pesmeţii pisaţi şi albuşul de ou bătut spumă tare; când compoziţia s'a răcit se pune câte o linguriţă din ea pe o tavă care a fost unsă cu ceară. Se coace la foc potrivit.

Budincă de franzelă cu dulceaţă

Se ia o franzelă, se curăţă coaja, se rupe în bucăţi şi se opăreşte cu un sfert de litru de lapte. Când se răcoreşte puţin se adaugă 7 gălbenuşuri de ou, zahăr după plăcere şi puţină coaje de lămâie rasă. Când totul e bine amestecat, se adaugă albuşul făcut spumă, se unge o formă cu unt topit şi se pune un strat din compoziţia de mai sus, apoi un strat de dulceaţă sau marmeladă, se urmează astfel până se umple forma, se coace 30—40 minute la foc potrivit.

Turtiţe cu fructe sau cu zahăr

Se face mai întâiu un fel de aluat franţuzesc în modul următor: 500 grame făină, 375 grame unt, 50 grame zahăr, 8 gălbenuşuri, puţină coajă rasă de lămâie; din acestea se frământă foarte repede un aluat pe care îl pui la răcoare să se odihnească. Din acest aluat se întinde o foaie, din care se taie turtiţe cu ajutorul unui pahar. Se pot coace simple, sau se unge una cu marmeladă şi se pune altă parte deasupra. Se poate pune şi fructe coapte proaspete, cari au stat puţin cu zahăr pisat. Turtiţele se coc la foc potrivit şi se pot garnisi cu cremă de frişcă.

Bezele (numite cuiburi de rândunică)

Se taie în felioare subţiri 500 grame migdale dulci şi 50 grame migdale amare cu pieliţa lor. Se face spumă cu 7 albuşuri de ou, punând vanilie şi 500 grame zahăr pisat. In această spumă se amestecă migdale tăiate. Intr'o tavă se aşterne o foaie de hârtie albă şi se pun cu linguriţa bezelele: se coc la foc potrivit jumătate de oră.

Gelatină de lapte

Se fierbe un litru de lapte cu zahăr și coajă de lămâie curățită. După ce laptele s'a răcit aproape de tot, se toarnă în el cu băgare de seamă și amestecând mereu o lingură de zeamă de lămâie și 5—6 foi de gelatină; se amestecă totul timp de 10 minute, se toarnă într'o formă udată cu apă rece și se pune la răceală.

Bezele

10 albușuri, ½ kgr. zahăr pisat sau tos mărunt. Se pune zahărul să se înfierbânte în cuptor, ca să fie uscat, însă să nu se topească. Se bat albușurile bine de tot cu puțin zahăr, se adaogă treptat câte puțin zahărul cald, bătându-se mereu, la urmă se bate cât de repede Se pun pe hârtie albă cu lingurița sau cu duiul, se pune la cuptor slab, ca să rămâie albe. Când sunt gata sunt tari și se deslipesc de pe hârtie.

Pesmeți englezești

Se freacă până se face spumă 7 ouă întregi, 1 baston de vanilie tăiat mărunt cu ½ kgr. zahăr, apoi se adaogă o ceașcă cu lapte sau frișcă, 500 grame fâină și 20 grame praf fin de amoniac (pentru prăjituri). Se lasă acest aluat să stea peste noapte, a două zi se mai adaugă 500 grame făină, apoi se ia din aluat o bucată, se întinde cu sucitorul (vergea) pe masa presărată cu făină, foaia de grosimea ½ centimetru și se taie în forme diferite. Se pune la copt pe tava caldă și neunsă. Pesmeții trebuie copți cu băgare de seamă la foc potrivit. Se pot conserva timp îndelungat în cutii de sticlă astupate. Cantitatea de mai sus dă 200 până la 300 de pesmeți.

Pesmeți

4 ouă, în greutatea lor zahăr, făină și unt, gălbenușul se freacă cu zahărul până se face ca o spumă, apoi se adaogă untul topit fără să fie fierbinte, apoi făină, vanilie sau coajă de lămâe, albușul făcut spumă, se ame-

tecă bine, se toarnă într'o tavă unsă cu unt, se coace la foc repede, fiind încă caldă se taie în romburi. E bun de servit cu vin.

Prăjitură pentru ceaiu și vin

250 grame migdale se pun de dimineață să stea 2—3 ore în apă rece, le poți pune și de cu seară, se curăță și se pun la uscat, apoi se freacă 250 grame zahăr cu 3 ouă întregi dacă sunt mari dacă sunt mai mici se pot pune 4, se freacă până se face ca o spumă, se adaogă 2 lingurițe de scorțișoară rasă, ½ linguriță de cuișoare pisate și 250 gr. de făină, apoi migdalele întregi, se unge o tavă cu unt, se presară cu făină și se așează compoziția în ea în grosimea unui deget; tava să fie fierbinte când pui prăjitura, apoi o urci pe un grătar sau pe o cărămidă, ori domolești focul.

Salam de ciocolată

2 pahare de miere topită, 120 nuci curățite și pisate, 250 grame migdale întregi curățite, un pachet ciocolată de menaj, rasă, 250 grame, se amestecă la un loc și se pune la foc să se încălzească până se leagă; pe un fund curat razi ciocolata, torni compoziția pe ea și-i dai forma de salam.

Budincă de pâine

Se pune la foc ½ litru de lapte cu 200 grame pâine neagră, rasă, se fierbe până se îngroașă, bine, apoi se pune să se răcească, se adaogă 120 grame unt, 6 gălbenușuri de ou, 80 grame ciocolată rasă, 100 grame zahăr, o linguriță de scorțișoară pisată, coaja rasă dela o lămâie și albușul celor 6 ouă făcut spumă, se amestecă bine, se toarnă în forma unsă cu unt și pesmet. Trebuie să se coacă o oră. Se poate servi și cu un chaudeau (șodo).

Budincă de cireși

2 franzele mici se moaie în lapte cald, se amestecă bine, adăogându-se o bucățică de unt proaspăt, după ce

se răcoreşte, se adaogă 60 grame migdale pisate, 125 grame de zahăr, coajă de lămâie şi puţină scorţişoară, 4—6 gălbenuşuri de ou, spuma acestor ouă şi ½ kilo de cireşi mari negre, cu sau fără sâmburi. Se toarnă într'o formă bine unsă şi presărată cu pesmet şi se pune la copt, după ce o răstorni o presari cu zahăr.

Budincă de griş

Intr'un litru de lapte fierbi amestecând 2—4 linguri de masă cu griş, pui zahăr cât trebue şi puţină sare; când grişul e fiert îl dai la o parte să se răcească. Când s'a răcorit pui în el 4 gălbenuşuri, o mână de stafide, puţine migdale pisate, coajă de lămâie şi o bucăţică de vanilie tăiată bucăţele, amesteci bine, baţi albuşul, îl adaugi, ungi o formă sau cratiţă, presari cu pesmet, torni budinca şi pui la copt. Când o răstorni, presari zahăr pe ea, dacă vrei torni o ceşcuţă de rom pe ea, când o dai la masă şi-i dai foc.

E bine ca la toate budincile şi torturile să se puie hârtie pe fund, hârtia unsă pe ambele părţi.

Budincă de orez

4—5 linguri de orez se aleg, se spală şi se pun la foc cu apă rece cât îl cuprinde. Când orezul s'a umflat şi a absorbit toată apa, se toarnă lapte peste el şi se lasă să fiarbă până e gata, tot adăogând lapte, punând puţină sare, zahăr, puţină vanilie, apoi se lasă să se răcească, pui gălbenuşurile dela 4 ouă, albuşul bătut bine, coajă de lămâie, ungi forma cu unt, o presari cu pesmet, torni compoziţia, dai la cuptor. Se cunoaşte când e gata o budincă, când fiind rumenă începe a da înapoi. Se mai încearcă cu un pai de mătură curat, înfigând paiul la mijloc. Când iese paiul curat, atunci budinca e gata.

Budincă de griş cu şodo

¾ litru de lapte se fierbe cu zahăr şi vanilie, când clocoteşte se pun 3—4 linguri de griş şi se amesteci

ereu până ce e gata: se pune şi un vârf de cuţit de are, se gustă grişul să fie dulce destul şi se trage pe marginea plitei (maşinei). Se bate de se întăreşte albuşul ela 5—6 ouă, se pune câte puţin amestecând în grişul erbinte; când s'a incorporat bine, se toarnă într'o formă le Savarin udată cu apă rece, se pune la ghiaţă, cu găl-beñuşurile se face un şodo cu ½ litru lapte. Aproape de masă se răstoarnă budinca, scuturând-o puţin şi se pune pe o farfurie mare rotundă. se toarnă şodoul în jurul ei. E foarte bună şi foarte decorativă.

Budincă cu smântână

In o jumătate kilo smântână baţi 5 gălbenuşuri de ou, 4 linguri rase de făină, puţină sare, coaje de lămâie, puţină vanilie şi zahăr după gust. Amesteci bine totul, adaugi albuşul bătut, ungi forma, pui pesmet, torni compoziţia şi pui la copt. Se serveşte caldă cu zahăr pisat deasupra.

Budincă de lămâie

Se fierbe o lămâie mare până se moaie, se scoate din apă, se sfărâmă, se scot sâmburii şi se sfărâmă cu lingura sau se toacă mărunt de tot, de altă parte se pun într'o strachină mai mare sau într'un castron 8 gălbenuşuri şi 7 linguri de zahăr pisat fin, se freacă să se facă cremă, se pun bucăţele de vanilie, o linguriţă plină de făină, apoi amesteci cu lămâia, pui albuşul bătut bine, amesteci uşor, ungi o formă, pui hârtie şi pesmet, dai la cuptor.

Aluat pentru torturi şi prăjituri

375 grame făină, un sfert de kilo unt bun, 65 grame zahăr, 2 gălbenuşuri de ou, un pahar mic cu rom bun. Se freacă untul, se pune gălbenuşul, romul zahărul şi făina se face un aluat, care după ce a fost bine frământat şi a fost pus o jumătate de oră în pivniţă, se întrebuinţează la diferite prăjituri cu fructe.

Covrigei

Se face un aluat din 250 grame făină, 125 grame unt, 190 grame zahăr, 2 ouă şi o jumătate pahar de vin cu apă de trandafiri. Din acest aluat se formează covrigei, cari se ung cu gălbenuş de ou şi se coc la foc potrivit.

Prăjitură delicioasă

7 albuşuri, 25 grame zahăr pisat cu vanilie, 125 grame unt proaspăt, 125 grame făină fină, 60 grame migdale curăţite şi pisate. Se bat albuşurile ca pentru bezele şi se amestecă cu zahărul, untul se topeşte puţin şi se freacă bine, se amestecă toate uşor, se toarnă într'o formă de tort unsă şi presărată cu făină şi se pune la copt.

Plum-Cake

Proporţit: 125 grame făină, 125 grame zahăr pisat, 4 ouă, 125 grame stafide corinte, dulceaţă de portocale şi lissă de chitră tăiate bucăţele mici, un păhăruţ de rom. Se freacă untul până se face cremă, se adaugă zahărul, amestecând bine câteva minute, se adaugă oule unul câte unul, fructele, făina şi romul la urmă, se pune în formă unsă cu unt şi presărată cu făină, hârtie la fund şi se coace la foc potrivit 45 minute. Cuptorul să fie fierbinte când pui prăjitura. E delicioasă.

Pesmeţi pentru ceaiu

Proporţii: 250 grame făină, 75 grame zahăr pisat, 3 gălbenuşuri, 200 grame unt, miezul dela jumătate băţ de vanilie, puţină sare. Se frământă la un loc zahărul, gălbenuşurile, untul, sarea şi miezul de vanilie, se adaugă făină, se frământă foarte repede, se adună şi se pune să stea la răcoare o oră, apoi se întinde cu sucitorul (vergea), se taie cu forma şi se pune la copt în tava unsă cu unt.

Tort cu Cireşi

Un sfert de kilo de făină, o lingură de zahăr pisat, 20 grame drojdie muiată, 5 linguri de smântână, 150 gr. unt, coaje de lămâie rasă, puţină scorţişoară pisată, din toate acestea se frământă un aluat pe care îl laşi să crească un sfert de oră, apoi îl întinzi cu sucitorul, îl aşezi într'o tavă, ridicându-l pe margini ca să formeze o margine, îl acoperi cu cireşi fără sâmburi, ungi marginea cu gălbenuş de ou, laşl să crească la căldură, apoi îl coci la foc potrivit. Când e gata presari peste el zahăr mult şi scorţişoară.

Caramele de ciocolată

1 pahar de ciocolată rasă, 1 pahar de zahăr pisat, ½ pahar de miere bună, 1 pahar de caimac de lapte; amesteci totul 5 minute, apoi pui la fiert şi legi ca şerbetul. Când e gata, ungi o farfurie mare cu untdelemn, răstorni, potriveşti să fie întins uniform. Când e rece, tai cum vrei.

Cornuri

225 grame smântână, 225 grame unt proaspăt, ½ kilo făină. Se face un aluat cu făină, smântână şi jumătate din unt. Intinzi cu sucitorul, pui restul untului, strângi foaia în patru, întinzi iarăşi, strângi foaia în patru şi repeţi această operaţie de 4—5 ori, laşi apoi să se odihnească o oră. Intinzi apoi o foaie de grosimea unui centimetru, tai pătrate şi formezi cornuri, pe cari le umpli cu marmeladă, le ungi cn ou şi pui deasupra zahăr şi migdale sau nuci mărunte; dai la cuptor.

Prăjitură cu diferite întrebuinţări

O ceaşcă de caimac, 1 ceaşcă de făină, ½ lingură de unt proaspăt. Se face din aceste toate un aluat, care se frământă foarte bine, întinzi o foaie şi dai diferite forme. Poate servi ca pateuri pentru supă. Se pot garnisi mân-

cări de legume; pentru ceaiu se adaugă în aluat zahăr după plăcere. Se poate face aluatul de cu seară și în trebuința a doua zi, sau de dimineață și lăsat să crească.

Savarin

8 ouă, 8 linguri pline de zahăr pisat fin, 8 lingurițe de făină, 10 linguri pline de migdale pisate. Se freacă gălbenușurile cu zahăr, până ce se face o cremă, adaugi migdalele, făina și albușul bătut foarte tare, ungi forma pui pesmet, dai la copt. Când e copt savarinul, îl scoți din formă și-l opărești cu un sirop nu prea gros, în care ai pus 3—4 linguri de rom și în care a fiert jumătate baston de vanilie.

Pesmeți pentru ceaiu

3 linguri de unt, 3 linguri de zahăr, 3 ouă, făină cât cuprinde ca să se facă un aluat potrivit, nici moale nici tare; se coace, se taie în romburi.

Bezele

3 albușuri de ou, un pahar de zahăr, 1 linguriță de oțet sau una de zeamă de lămâie, miezul dela o bucățică de vanilie. Se bate albușul într'un castron pe marginea plitei (mașinei). Când e tare de tot, se așterne hârtie albă în tavă, se pune câte o linguriță de albuș, una aproape de alta și se dă la copt. Focul să fie potrivit.

Bomboane

3 gălbenușuri de ou fiert tare, 3 linguri de zahăr pisat fin, 3 linguri de nucă pisată, 3 linguri de cacao sau ciocolată. Toate se frământă foarte bine și se formează bomboane rotunde, pe cari le dai prin ciocolată rasă.

Bișcoți

2 ouă întregi, 500 grame făină, 100 grame zahăr pisat, jumătate ceașcă de caimac, 2 linguri unt topit, puțină

sare, vanilie, rom și jumătate linguriță de bicarbonat. Se face un aluat, se întinde foaia subțire și se taie în diferite forme. Se unge tava numai odată la început.

Bomboane cu cafea sau ciocolată

Pui într'o tigaie pe foc iute 500 grame de zahăr pisat, 250 grame unt foarte bun, lași să fiarbă un sfert de oră, amestecând într'una apoi adaugi 2 pahare de frișcă sau smântână, două pahare de cafea neagră tare sau de ciocolată; încerci dacă e gata, picurând câteva picături într'un pahar cu apă. Dacă se întărește imediat, e gata; ungi o marmură cu untdelemn, torni și întinzi pe ea compoziția, faci semne cu cuțitul și când e rece desparți în tablete.

Bomboane-castane cu caramel

Se pun la fiert castane mari frumoase, le cureți de ambele coji, le pisezi în piuliță, adăogând puțin câte puțin zahăr vanilat, formezi o pastă din care faci bomboane în formă de castane puțin turtite pe ambele părți, apoi faci un sirop gros de zahăr ars (caramel), le moi în acest sirop și le pui să se usuce pe o farfurie unsă cu untdelemn.

Pesmeți pentru ceaiu

Cântărești 3 ouă, în greutatea lor zahăr, apoi făină, unt și nuci pisate, se face un aluat din toate, se întinde în foaie, se taie în diferite forme, se pot servi cu o cremă. Se știe că ouăle trebuesc frecate cu untul și zahărul.

Biscuiți de savoia

5 ouă, 250 grame zahăr, 125 grame făină; freci gălbenușul cu zahăr, pui făină puțin câte puțin, bați albușul ca pentru bezele, amesteci, pui la copt în forma unsă. Se coace timp de o oră la foc potrivit.

Biscuiţi vanilaţi

Baţi foarte bine trei albuşuri de ouă, adaugi 120 gra zahăr vanilat, 60 grame făină, formezi biscuiţi de grosim unui deget, de o lungime de 4 centimetri, presari cu z hăr şi coci la foc foarte moale, aşezaţi într'o tavă pe hâr

Fondante

Pui la topit zahăr cu foarte puţină apă, pisezi n şi alune sau migdale, amesteci şi faci un aluat, din c formezi fondante rotunde. Se poate parfuma zahărul vanilie sau rom.

Altă savarină

Proporţia: 1 lingură de pesmet fin, 1 lingură de zah 1 ou. Se face din câte ouă vrei. Se freacă zahărul gălbenuşul, se adaugă pesmetul şi la urmă albuşul bă foarte tare. Se unge forma cu unt, se presară cu pesm se pune la copt. La 4 ouă se face un sirop de 25 buc de zahăr, se leagă uşor, adăogându-se un pahar de cu rom. Se opăreşte savarina şi se pune iar la cup Se poate servi cu frişcă bătută cu zahăr.

Tort de castane

½ kilo castane se pune la fiert şi se curăţă de a bele coji apoi le dai prin maşina de tocat, 5 ouă, pahar de zahăr pisat şi vanilie. Se freacă gălbenuşul zahărul, până se face cremă, se adaugă castanele şi alb bătut bine, se unge o formă, se pune hârtie la fund, pune la copt. Când e gata, tai tortul în jumătate în lăţi lui. Se face o cremă de unt cu zahăr şi cafea foarte se pune o pătură de cremă pe una din părţi a tort se presară cu alune prăjite şi pisate mai mărişor, apoi partea cealaltă peste cremă, acoperi cu cremă deasupr împrejur şi presari alune. Crema o faci cât de dulce Alune trebuie un sfert de kilogram.

Tort de nucă

10 linguri de nucă pisată, 10 linguri de zahăr, 8 ouă; freci gălbenuşurile cu zahăr până se albesc, pui nucile câte puţin, 1 lingură de făină, coajă de lămâie sau de portocală şi albuşul la urmă, amestecând uşor, dai la copt în forma unsă cu unt şi pesmet, hârtie la fund. Când e gata, îl opăreşti cu un sirop făcut cu vanilie şi rom.

Crochete de cireşi

Se curăţă de sâmburi ½ kilo de cireşi şi se pun la fiert. După ce au fiert, se adaugă câteva linguri de migdale curăţite şi pisate (sau nuci), puţină scorţişoară, zahăr cât trebue, 1 ou întreg şi atâtea linguri de pesmet fin, cât trebue ca să se facă o pastă. Din această pastă formezi cărnăciori, pe cari îi dai prin pesmet şi-i pui la copt pe o tavă unsă în cuptor. Se servesc ca desert, presăraţi cu zahăr tos.

Crema frangipane cu fragi

5 ouă întregi, 90 grame unt, 125 grame zahăr, pe care a fost frecată coaja unei jumătăţi de lămâi sau de portocală. Zahărul se pisează, se amestecă cu ouăle şi cu untul, se pune la foc până se îngroaşe şi dă un clocot, atunci se pune înăuntru 10 picromide (turtiţe de nucă sau de migdale) sfărâmate mărunt de tot, se amestecă bine şi se pune să se răcorească. Când s'a răcit această pastă, se umple cu ea forme mici de prăjituri, însă numai două treimi din formă, se coc la foc potrivit 10 minute, se scot din forme, se pune pe fiecare un strat de fragi cari au stat cu zahăr şi se serveşte imediat. Se pot înlocui fragii şi cu alte fructe. Formele trebue să fie unse cu unt.

Gelatină de blancmanger cu fragi

½ litru de frişcă se amestecă cu 190 grame de migdale curăţite şi pisate fin, se încălzeşte bine la foc, se strecoară printr'un şervet, se adaugă 170 grame zahăr vanilat şi 20 grame gelatină topită, apoi se unge o tavă cu unt-

delemn foarte fin, în tavă se aşează frumos, lăsând inte
vale, forme mici de prăjituri. Totul se pune pe ghiaţă. I
golurile din forma mare, printre formele mici, se toarn
gelatină de blancmanger şi se lasă să se prindă. Când s
închegat bine, se toarnă cu mare băgare de seamă ap
fierbinte în formele cele mici, se scot imediat, iar goluri
formate se umple cu fragi, cari au stat mai înainte
zahăr şi au fost stropiţi cu puţină zeamă de lămâie. Form
se pune să stea o oră la ghiaţă, apoi se serveşte, după
a fost răsturnată cu băgare de seamă.

Aluat franţuzesc

500 grame de făină fină, 500 grame unt proasp
10 grame sare, 200—300 grame apă călduţă. Se pune p
masă făina în cerc, lăsând o groapă la mijloc, unde s
pune 50 grame de unt, sare şi jumătate din apă; se fr
mântă, se adaugă apă, iar se frământă, se adună aluat
se lasă cinci minute să stea, apoi se întinde cu sucitorul
foaie de grosimea unui centimetru, se pune tot untul
mijloc, lăţindu-l puţin, se îndoaie foaia peste unt, se d
odată cu sucitorul ca să formeze un pătrat, în care unt
e închis, întinzi acea foaie până ajunge la o grosime d
2 centimetri, laşi să stea 20 minute la răcoare, îndoi u
o parte din foaie şi iar o întinzi şi o laşi să stea 10 mi
nute la răcoare, iar îndoi altă parte din foaie, întinzi c
sucitorul, laşi să stea 15 minute; în totul operaţia se repe
de 4—5 ori, pe urmă e gata şi se poate întrebuinţa la d
ferite prăjituri, mai cu seamă cu cremă de frişcă.

Crema de frişcă

½ kilo de frişcă sau smântână foarte dulce se bat
încet cu furculiţa pe o farfurie lungă, se pune câte puţ
zahăr fin şi se îndulceşte după plăcere. Când începe a s
întări se amestecă în ea, bătând mereu, spuma dela 2 ou
bătută tare ca pentru bezele. Când s'a întărit se pune l
răcoare şi apoi se întrebuinţează la prăjituri, etc.

Cremă patissière

350 grame zahăr, 60 gr. făină, 10 gălbenuşuri, 1 litru lapte cald, 1 baston de vanilie (proporţie pentru 12 choux sau ecleruri). Se freacă într'o strachină zahărul, făina, gălbenuşurile şi vanilia. Când amestecul e omogen, se adaugă laptele clocotit, turnându-l cu o mână şi amestecând cu cealaltă, apoi se toarnă crema într'o strachină să se răcească, apoi se întrebuinţează.

Prepararea cozonacilor

Se face într'o strachină plămădeală opărită, punând ½ kilo făină, şi opărind-o cu lapte clocotit, amestecând într'una, să se facă un aluat cam tărişor. Laşi să se răcorească. Când poţi suferi mâna, pui în plămădeală 2 ouă întregi şi un gălbenuş, baţi foarte bine, apoi pui drojdia, care a fost muiată mai înainte cu lapte călduţ şi o bucăţică de zahăr, drojdie 200 grame; se bate iar bine până ce face băşici, se presară făină puţină deasupra şi se pune să crească la căldură acoperit cu un şervet şi ceva de lână.

Spargi într'un vas 50 ouă, dintre cari pui numai 14 întregi, restul iei numai gălbenuşul; le spargi de dimineaţă, le baţi bine cu 4 linguriţe rase de sare, le laşi să stea vre-un ceas, apoi le strecori prin sită şi le măsori cu un pahar sau o ceaşcă; la 3 măsuri de ou pui o măsură de unt topit, torni în covată ouăle, untul, coaja dela o lămâie, un baston vanilie tăiat mărunt, zahărul şi plămădeala, apoi începi a pune făină cât cuprind, ca să faci un aluat mai mult moale decât tare; se frământă bine timp de o oră. Se lasă să crească la căldură. După ce a crescut, se ia bucăţi potrivite de aluat, se pun în forme unse şi după ce s'au umplut formele, le ungi cu ou bătut, presari zahăr şi migdale şi dai la copt.

Cozonaci mai simpli

Se opăreşte cu lapte clocotit ½ kilo făină se amestecă ca să se răcorească, în timpul acesta se pune la muiat 15—20 grame drojdie cu lapte şi o bucăţică de zahăr

Când poţi suferi degetul în plămădeală, torni drojdia şi baţi bine până se fac băşici mari, presari puţină făină deasupra şi pui să crească la căldură. In timp ce creşte spargi ouăle, socotind câte 7—8 ouă de fiecare kilogram de făina, pui numai jumătate din albuş, baţi ouăle cu sarea trebuitoare, care se pune în cantitate de o linguriţă rasă de fiecare kilogram de făină. Aci socotim 5 kilograme de făină. Laşi ouăle să stea bătute cu sare, deoarece ele capătă astfel o culoare mai închisă, cântăreşti zahăr câte 200 grame pentru fiecare kilogram de făină şi câte 200 grame de unt, care se poate amesteca cu grăsime bună. Când plămădeala a crescut, făina trebuie să fie gata cernută în covată, care a fost pusă şi ea la căldură: torni apoi plămădeala în făină, torni ouăle, pui zahărul, coaje de lămâie sau de portocală, vanilie tăiată în bucăţele şi jumătate din untul care trebue să fie topit fără a fi fierbinte; pe urmă începi a frământa, punând şi câte puţin lapte călduţ ca să potriveşti un aluat mai molcuţ: tot frământi muind mâinile în unt şi dacă aluatul mai e vârtos, pui lapte, frământi un ceas, apoi tragi aluatul dealungul covetei, acoperi şi pui la căldură să crească. Când aluatul a crescut, iei câte o bucată din el, presari masa cu făină, o împleteşti şi o pui într'o formă unsă cu unt. Pui apoi formele la crescut.

Se poate face cozonac şi dintr'un kilogram de făină. Se potrivesc proporţiile de mai sus, afară de acestea se mai pot pune şi stafide în aluat; înainte de a se pune la copt, se unge cozonacul cu ou bătut şi se presară cu zahăr tos şi migdale, sau nucă dată prin maşină.

Bunătatea cozonacilor depinde de bunătatea făinei şi a drojdiei, apoi trebue observat să nu fie prea fierbinte focul unde e pus vasul cu drojdia sau cu aluatul, de asemenea laptele să nu fie prea fierbinte, ci numai călduţ, altfel se opăreşte şi nu creşte.

Cornuri cu mac

Macul pentru cornuri se prepară astfel: Se spală cu o zi înainte macul, punându-l pe o sită şi turnând apă

peste el, sita se pune pe o straichină, apoi se pune macul într'o oală şi se toarnă peste el apă în clocote, în care apă îl laşi să stea până a doua zi. A doua zi îl scurgi bine şi pui câte puţin din el în piuliţe şi-l pisezi bine, până devine albicios. Când e gata, îl pui într'o tigae, pui lapte peste el ca să-l cuprindă şi-l laşi să fiarbă. Dacă scade laptele, mai pui un rând de lapte, pui zahăr să fie dulce, stafide, nuci pisate, coajă de portocală fiartă şi tăiată mărunt laşi să scadă bine de tot, apoi pui să se răcorească.

Ca să faci cornuri când aluatul de cozonac a crescut, iei o bucată, o pui pe masa presărată cu făină şi-i dai forma unui triunghiu de grosimea unui centimetru: ungi acest triunghiu cu mac, pe care îl netezeşti cu cuţitul, apoi începi a face sul triunghiul dela bază. După ce ai ajuns la capăt, îi dai forma de corn şi-l pui in tava unsă cu unt; după ce a crescut vre-o jumătate de oră, ungi cu ou, pui zahăr şi migdale tăiate deasupra şi dai la copt. Cozonacul trebue să stea la copt trei sferturi de oră.

Cornuri cu nucă

Se pisează nuca în maşina specială pentru aceasta, apoi se pune zahăr ca să fie dulce, stafide şi cine vrea pune câteva albuşuri de ou, ca să se facă o pastă. Cu această pastă procedezi ca pentru cornurile cu mac.

Pasca cu brânză de vaci

Dai prin sită brânză, apoi pui la ½ kilogram 3 ouă, zahăr după plăcere, puţină sare, coajă de lămâie, vanilie şi stafide, amesteci bine, ungi o tavă rotundă, iei o bucăţică de aluat, îl întinzi rotund ca să acopere fundul tavei, tava fiind unsă cu unt, apoi iei alt aluat, tai o bucată în două şi faci din ele două panglici rotunde, pe cari le împleteşti şi le aşezi de jur-împrejur, strângând capetele ca să se unească, golul îl umpli cu brânză, pui să crească vre-o 15 minute, apoi ungi cu ou şi dai la copt

Pască cu smântână

Se prepară astfel: 1 kilogram de smântână, puţină sare, 2 linguri pline de făină, zahăr după plăcere, 3—4 ouă, coajă de lămâie sau vanilie. Se procedează ca şi la cea cu brânză de vaci.

Pască cu orez

Se fierbe un sfert de kilo de orez cu lapte şi zahăr. După ce s'a răcorit, se pune puţină sare, 3 ouă, vanilie coajă de lămâie. Se face ca şi celelalte.

Pască cu griş

Se face ca şi cea de orez.

Aluat evreiesc

La o ceaşcă mare (pentru cafea cu lapte) se pune ½ ceaşcă de untdelemn bun, 8 ouă întregi, coaja unei lămâi şi atâta făină ca să se facă un aluat potrivit, să nu fie vârtos. Se frământă foarte bine, se întinde cu vergeaua şi se taie cu forma. Se pot face prăjituri umplute cu marmeladă de ori ce fel. Deasupra se ung cu ou, se presară cu zahăr şi nucă sau migdale. Vara se pot umple cu fructe, cari au stat vreo oră cu zahăr pisat.

bun

Clătite

Se face cu 2—3 ouă, sare, făină şi lapte într'o strachină, se bate bine, apoi se subţie cu lapte până ce se face ca o smântână subţire; se pune într'o tigaie cu coadă puţin unt sau grăsime şi când acesta e bine înfierbântat, se toarnă puţin aluat, învârtind tigaia, ca să fie tot fundul acoperit cu pastă. Când s'a rumenit pe o parte, întorci clătita cu un cuţit lat pe partea cealaltă; când e gata o pui pe un fund şi faci alta. Când toate sunt gata, pui dulceaţă pe fiecare, le faci sul, le aşezi pe farfurie şi le presari cu zahăr.

Budincă de clătite

Se unge o formă bine cu unt sau grăsime, se aşează un rând de clătite şi un rând de brânză preparată după cum urmează: Se dă brânză de vaci prin sită, se pune în ea 2—3 ouă. 1 lingură de smântână, sare, zahăr după plăcere, puţină coajă de lămâe, se amestecă bine şi se acoperă cu un strat fiecare clătită, urmând astfel până se isprăvesc, mai pui o jumătate de lingură de unt şi dai la cuptor.

Pesmeţi de Turda

4 ouă întregi, 280 grame zahăr, 210 grame făină, 160 grame unt şi coaja unei lămâi. Se freacă bine untul cu zahărul, se pun ouăle unul câte unul, coaja de lămâie şi la urmă făina, tot amestecând, apoi se unge o formă cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziţia şi se presară deasupra cu zahăr şi migdale. Se coace la foc potrivit.

bune

Gogoşi

Pui să fiarbă un pahar mai mare de apă cu o bucăţică de zahăr; când fierbe apa, pui în ea făină măsurată cu acelaşi pahar, amesteci cu o lingură de lemn şi tragi la oparte. Când s'a făcut pasta, laşi să se răcorească; când poţi suferi degetul în ea, pui puţină sare şi 5 ouă unul după altul, amestecând bine fiecare ou. Pui într'o tigae sau oală mai adâncă să se înfierbânte grăsime sau untdelemn mai mult; când untura e înfierbântată, iei cu linguriţa aluatul şi pui în grăsime. Când gogoşile sunt gata, presari zahăr fin peste ele.

Marţipan

½ kilo zahăr pisat îl opăreşti cu ½ kilo de miere clocotită, amesteci bine şi adaogi amestecând mereu 1 kilogram făină; după ce s'a amestecat mai pui 4 ouă întregi, 1 lingură de scorţişoară amestecată cu cuişoare

făcute praf, 1 lingură și jumătate de bicarbonat de sodă, coajă de portocală rasă, o mână bună de nuci pisate. Se frământă bine acest aluat, apoi se întinde cu sucitorul pe masă, se taie diferite forme, se unge o tavă cu ceară și se coace la foc domol în cuptor pe grătar. Se așează în tavă nu tocmai dese marțipanele, de oarece cresc. E foarte frumos să pui pe fiecare prăjitură câte un miez de nucă înainte de a le pune la copt.

Tort de curmale sau de smochine

280 grame zahăr pisat foarte fin, 280 grame curmale tăiate mărunt, 280 grame migdale pisate, 8 albușuri de ou bătute spumă tare la răcoare. Când albușul e tare, se adaogă zahărul și celelalte, se mai amestecă ușor și se pune la copt într'o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Se ține în cuptor cel puțin trei sferturi de oră. Acest tort se poate face în lipsă de curmale și cu smochine, însă nu ese așa de fin.

Vizitandine

10 linguri rase de zahăr pisat, 50 grame unt proaspăt, 1 lingură rasă de făină, 80 grame de migdale, 2 albușuri de ou. Bați bine untul până se face cremă, pui apoi zahărul făina, albușul bătut bine, migdalele curățate și pisate și puțină vanilie, amesteci bine și pui într'o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Să stea la copt 30 de minute.

Pesmeți pentru ceaiu

Un pahar și jumătate de făină de grâu, ½ pahar zahăr pisat. 3 ouă întregi, lăsând un albuș de o parte pentru uns, ½ ceașcă mică de untdelemn sau unt. Se frământă toate foarte bine și se lasă să stea o oră. Se taie aluatul bucăți și se întinde subțire cu sucitorul. Se taie apoi fâșii și se așează în tavă unsă una lângă alta. Se presară cu nucă și zahăr.

Alți pesmeți

3 ouă, în greutatea lor zahăr, făină și unt, se freacă gălbenușurile cu zahăr până se face ca o spumă, se adaogă untul topit numai atât ca să devie lichid, făina, vanilie sau coajă de lămâe, albușul făcut spumă, se bate bine ca să se amestece, se toarnă într'o tavă unsă cu unt și se coace la foc tare. Fiind caldă se taie în romburi mici.

Covrigei

Se face un aluat din 250 grame de făină, 125 grame unt, 190 grame zahăr, 2 ouă; din acest aluat se formează covrigei, cari se ung cu gălbenuș de ou și se coc la foc potrivit.

Covrigei de migdale

300 grame zahăr, 300 grame migdale curățite și foarte bine uscate, 2 albușuri și zeama unei jumătăți de lămâi. Se pune în piuă și se pisează câte un pumn de migdale, câte o bucățică de zahăr, puțin albuș și puțină zeamă de lămâie, le potrivești toate proporționat, ca să se sfârșească odată, formezi covrigei și dai la cuptor în tavă unsă.

Picromide de nuci

300 grame nuci curățite și bine uscate pisate foarte bine, amesteci cu 350 grame zahăr pisat mărunt, coaja de lămâie, le pui într'un castron și amesteci cu 3—4 albușuri de ou și 2 lingurițe de pesmet. Se așterne hârtie albă pe o tavă, se pune cu lingurița grămezi mici, le coci la foc slab. Când sunt gata, le iei cu hârtia, le pui cu fața în jos pe masă, uzi hârtia pe dos și le deslipești.

Cremă de cafea

Pentru tortul de castane trebuie 200 grame de unt proaspăt frecat până se face ca o cremă, adaogi zahăr pisat fin după cât vrei să fie de dulce, freci zahărul cu